



GRECO DEL TABURNO DOP

LA REGIONE :

Campania

IL PRODUTTORE :

Fattoria la Rivolta

IL TERRITORIO :

Sannio , sotto-zona Taburno

IL VITIGNO :

Greco 100%

LA VIGNA :

La Vigna : Su terreno collinare calcareo-argilloso ai piedi del monte Taburno . La vigna vecchia di 20 anni , al massimo della sua espressività . Coltivata a Guyot secondo metodo biologico certificato.

LA VINIFICAZIONE :

La vendemmia si fa ad inizio ottobre ,rigorosamente a mano , con accurata selezione delle uve .Si passa in seguito nei fermentini di acciaio per 15 giorni a una temperatura massima di 17° gradi. Viene affinato poi in acciaio.

L'INVECCHIAMENTO :

Affinamento solo in acciaio inox.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Giallo paglierino brillante . Impressionante al naso per varietà di aromi. Salvia , miele , liquirizia e mandorla risaltano subito lasciando spazio poi all'albicocca. In bocca il sorso è morbido ed equilibrato , dal finale persistente con una buona dose di freschezza e sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12° C

