



CANTINE LAVORATA

*Italia*



## Greco di Bianco

### Denominazione

Denominazione di Origine Controllata

### Varietà delle uve

Greco di Bianco 100%

### Vigneti

Basso litorale jonico, con filare a c.a. 150 metri s.l.m., nel comune di Bianco

### Suolo

Prevalentemente argilloso, con diversi tipi di substrati

### Vendemmia

Periodo compreso da inizio agosto a metà settembre.

La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano.

Le uve vengono poste su graticci al sole, subendo un appassimento che può determinare, in relazione al contenuto zuccherino, una riduzione di peso delle uve fino al 35%

### Vinificazione

Dopo la pressatura soffice e a bassa resa, si procede con la vinificazione in bianco con fermentazione a freddo

### Affinamento

Dopo la fermentazione in contenitori in acciaio inox, dove riposa per almeno un anno, viene affinato per 3 mesi in botti di castagno

### Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

### Grado alcolico

14% vol (+3% da svolgere)

### Acidità totale

7,8 g/l

### *Degustazione e analisi sensoriale*

**Analisi visiva:** colore ambrato intenso, limpido e quasi denso.

**Analisi olfattiva:** Al naso è molto intenso, elegante e ampio, si individuano subito profumi fruttati di fichi secchi, albicocca, frutta secca, datteri, pere mature, arancia e cedro canditi, uva appassita. Non mancano sentori di miele di castagno e spezie orientali, con note erbacee dell'area mediterranea e minerali.

**Analisi gusto-olfattiva:** piacevolmente dolce, è caldo e avvolgente; la freschezza si equilibra perfettamente con una buona sapidità.

**Sviluppo:** intenso, con una persistenza notevole e appagante, è allo stesso tempo fine e armonico, esemplare.

**Temperatura di servizio:** 14 °C