

GRECO
TABURNO SANNIO
D.O.P.



Greco è un uva così denominata perchè portata in Italia meridionale dai Pelasgi della Tessaglia nell' VIII secolo a.C.

E' chiamata anche "aminea gemina" per la forma gemellare dei piccoli grappoli.

Greco is a grape so called because brought in Southern Italy by the Pelasgians of Thessaly in the 8th century b.C. It's also called "aminea gemina" for the twin-like appearance of the small bunches of grapes.

Annata	Giorni fermentazione
<i>Vintage</i>	<i>Fermentation days</i>
2014	15
Quantità bottiglie	Temp. max ferment.
<i>Bottles</i>	<i>Max fermentation temp.</i>
16.000	14° - 17°
Vitigno	Acidità totale in bottiglia
<i>Variety</i>	<i>Total acidity</i>
100% Greco	5,70 g./l.
Quintali uve per ettaro	Estratto secco totale
<i>Hield for hectar</i>	<i>Total dry extract</i>
70	22,00 g./l.
Vendemmia	Gradazione alcolica
<i>Harvest</i>	<i>Alcool</i>
Manuale, inizio Ottobre	13,00% vol.
<i>By hand, beginning October</i>	Abbinamenti
Fermentazione	<i>Excellent with</i>
<i>Fermentation</i>	Pesce, crostacei
Fermentini d'acciaio inox	<i>Fish, crustaceans</i>
<i>Stainless steel tanks</i>	
Temperatura di servizio	<i>Service temperature</i>
	8° - 10°