

PORTOMOLA

carattere

MONTE CAMINO GRECO ROCCAMONFINA I.G.P

Attraverso l'ardente passione che ci anima siamo riusciti a rendere docile questo antico vitigno dall'ostica indole e a tirar fuori le sue migliori caratteristiche. Sulle nostre colline di origine vulcanica il Greco si contraddistingue per la sua interessante struttura, risulta fresco e sapido, equilibrato e persistente. Particolarmente indicato per accompagnare grigliate di pesce e crostacei.

Nome prodotto: Monte Camino

Vitigno: Greco

Confezionamento: 750 ml

Area di produzione: Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

Denominazione: Greco Roccamonfina I.G.P

Natura del terreno: Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Nr di Bottiglie prodotte: 6000

Età media delle viti: 15 anni

Ceppi per Ettaro: 220

Età del vigneto: 2000

Forma d'allevamento: Guyot/Cordone speronato

Produzione per Ettaro: 90 ql/ha

Raccolta: A mano in cassette da 15 kg

Epoca di vendemmia: Fine Settembre

Vinificazione: In tini di acciaio a temperatura controllata dopo una breve permanenza sulle bucce in ambiente ridotto

Affinamento: Sulle fecce in acciaio per 8 mesi, minimo 4 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: Elegante, Complesso, Fruttato

Sapore al palato: Fresco, Equilibrato, Sapido, Persistente

CARATTERISTICHE

Alcool: 13 %

Acidità: 6 g/L Ph 3,40

Zuccheri: 4 g/L

Estratto secco netto: 22 g/L

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti gastronomici: Ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.



SCARICA
LA SCHEDA