

Greco di San Vito

Matera Greco

Denominazione di origine controllata

Uve:

Greco bianco in purezza
allevato a cordone
speronato;

Vendemmia:

manuale in cassetta
nella seconda decade di
Settembre;

Vinificazione:

in bianco con fermentazione
a temperatura controllata in
acciaio inox;

Maturazione:

in serbatoi di acciaio inox;

Alcool: 13,0 % Vol.;

Esame organolettico:

dal colore paglierino chiaro e
brillante, sprigiona all'olfatto
un inebriante aroma di
frutta. Pur esaltando la sua
freschezza nello stadio
giovane, si adatta ad un
moderato invecchiamento in
bottiglia;

Abbinamento:

si abbina pregevolmente a
piatti di pesce, frutti di mare,
minestre asciutte o speziate;

Temperatura di servizio:

servire ad una temperatura
intorno agli 8 – 10 °C;

Formato: 750 ml.

