

Produttore Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologo Carmine Ferrara

Zona di Produzione Taburno, colline del comune di Ponte, esposizione sud-ovest 200-300 mt slm

Terreno Tendenzialmente argilloso

Vitigno Greco 100%

Resa per Ettaro 80.qli

Vendemmia Settembre, raccolta manuale in cassette

Vinificazione Macerazione a freddo delle bucce, soffice, a temperatura controllata

Gradazione 13%

Maturazione in acciaio prima di andare in bottiglia in primavera.

Caratteristiche e Di colore giallo paglierino, il Greco offre all'olfatto un immediato richiamo a
Affinamento sentori di frutta matura che sfumano piacevolmente su note floreali di notevole eleganza.

Alla degustazione si esprime con una buona concentrazione, ottimamente controbilanciata da una eccellente freschezza finale che offre una piacevole sensazione di morbidezza.

Gli abbinamenti, primi piatti strutturati, con pietanze di pesce e carni bianche.

GIANO

Taburno Sannio Greco

Denominazione di origine Controllata

Producer Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologist Carmine Ferrara

Production Zone Taburno mount, of Ponte, Sannio, Campania Region, with south-west exposure 200-300 msl

Terroir, soil Predominantly clay

Varietal grape Greco 100%

Grape yield 80q.li hectare

Harvest September, manual harvest in cases

Vinification Cold maceration on the skins, soft, temperature-controlled

Alcool 13%

After malolactic fermentation, maturation in steel before going into the bottle in springtime.

Characteristic and Straw-yellow in colour with strong scents of mature fruit and floral
affinament notes. Excellent freshness in the mouth with a soft, elegant finish.

The combinations, freshly prepared dishes, with fish and white mea dishes.

