

Pipoli

Greco-Fiano Basilicata

IGP

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Greco 60%, Fiano 40%

Area di Produzione: Comune di Acerenza, uve allevate ad alberello e provenienti da vigneti molto vecchi. La vendemmia sul Greco avviene a fine novembre su uve appassite.

Vinificazione: pigiatura delle uve intere, fermentazione a temperatura di 10 °C, tutte le movimentazioni del succo e del vino vengono effettuate in assenza di ossigeno al fine di preservare il suo fresco bouquet aromatico. Affinamento in acciaio sulle proprie "fecce nobili".

Idea del Vino: vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto qualità/prezzo.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore giallo con riflessi verdognoli, al naso si rivelano note di frutta tropicale unite a componenti vegetali che completano ed esaltano il quadro aromatico. Gusto caratterizzato da una buona acidità che esalta il carattere fresco di questo vino.

Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a piatti a base di pesce, ideale anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

