

# SANNIO DOP GRECO

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 60 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

Varietà	Temperatura di servizio
100% Greco	8/9° C

Epoca vendemmia	Formati disponibili
fine settembre	750 ml

### Affinamento

4 mesi in acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.

### Abbinamento

Da bersi con minestre di verdure e legumi ma anche con, risotti e paste con condimenti in salsa bianca, carni bianche, formaggi semistagionati.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA