

I CLASSICI SANNIO GRECO

La Guardiense I Classici Greco Sannio DOP este un vin alb sec obținut 100% din soiul Greco, reflectând autenticitatea și tradiția viticolă a regiunii Sannio Beneventano din Campania, Italia. Acest vin evidențiază caracteristicile distinctive ale soiului Greco, oferind o experiență gustativă complexă și rafinată. Este un omagiu adus soiului autohton Greco Bianco, cultivat în zona Sannio, recunoscută pentru solurile vulcanice și climatul mediteranean. Este considerat un exponent de elită al vinurilor albe din sudul Italiei, ideal atât pentru consumul zilnic, cât și pentru ocazii speciale.

TERROIR

VIILE: Strugurii provin din podgorii situate pe colinele propice ale zonei Sannio Beneventano, caracterizate de un terroir diversificat. Solurile predominante includ terase aluvionare, platouri vulcanice cu tuf gri și coline vechi cu marnă, oferind condiții ideale pentru cultivarea soiului Greco.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea manuală a strugurilor are loc între 15 și 30 septembrie, asigurând culegerea la maturitatea optimă pentru a păstra prospețimea și aromele specifice soiului.

VINIFICATIE: După recoltare, strugurii sunt supuși unei presări delicate, urmată de inocularea cu drojdii selecționate. Fermentația are loc integral în rezervoare de oțel inoxidabil, la temperaturi controlate între 15-18°C, pe o durată de aproximativ 20 de zile, pentru a păstra aromele și caracteristicile varietale ale soiului Greco.



SOIURI DE STRUGURI

100% Greco

TIP DE VIN
Vin alb sec

FORMAT
0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
10-12 °C

ZAHAR REZIDUAL
-

GRADUL ALCOOLIC
12.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai cu reflexii aurii.

AROMA : Note intense de fructe coapte, în special măr golden și piersică, completate de nuanțe florale delicate și accente minerale subtile.

GUST : Structură bine definită, cu o aciditate vibrantă și o mineralitate distinctă, oferind un echilibru armonios și o persistență remarcabilă.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește excelent cu preparate pe bază de carne roșie, precum fripturi sau tocănițe, vânat cu pene gătit la cuptor, precum și cu brânzeturi maturate și tari.