

Vinaioli

Greco Sannio DOP



Greco is naast Falanghina en Fiano het derde autochtone **witte druivenras uit Campanië**. De druif is laatrijp maar levert toch een **frisse en volle wijn** op, met aroma's en smaken van **witte perzik en peer**, mineraliteit en aciditeit. De druif wordt ook wel asprinio genoemd.

De productie van deze Graco begint met een **korte periode** (1 tot 2 dagen) van **cryo-maceratie** (schilweking bij lage temperatuur) voor de extra extractie van kleur, geur en smaak zonder tannines uit de schil op te nemen.

Intense lichtgele kleur.

Fruitig, intens en persistent.

Volsappig met een **moie aciditeit** en een goede balans, steeds aangenaam.

Te drinken bij **antipasti** (voornamelijk op basis van vis), koude gerechten, gefrituurde vis, oesters, kreeft en krab, bij buffelmozzarella, fameus bij het typisch Italiaanse gerecht "parmigiana di melanzane", een lokaal auberginegerecht.

Alcohol ca. 13,5 vol%.

Aciditeit 5,90 g/l

Droogextract 22 g/l

Opdienen bij 8-10°C.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWArT gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be