



Greco 2020

Greco del Molise, DOC

Spécialité par lot



Région : Molise

Vignoble : Sols calcaires et sablonneux.

Cépage : 100% Greco

Vinification : Traditionnelle avec macération sur peaux pour environ 24h à 36h. Fermentation malolactique complète. Fermentation en cuves d'inox à 16-18°C.

Dégustation : Robe jaune paille vive. Au nez, un bouquet ample et intense. En bouche, un arôme fruité et sec avec une pointe de fruit.

Accords : Idéal avec les salades d'été, les fruits de mer, les entrées, le poisson et le fromage.

Code : 14947254

Prix : \$

Prix licencié : \$

UVC : 12

