



•TERRANTIQUA•

TRIASSICO GRECO DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Area di produzione
Colline Sannio Beneventano

Vitigno
Greco in purezza

Altitudine vigneti
250/400 mt sul l.m.

Tipo di terreno
Argilloso calcareo quaternaria, formatosi sotto il mare in milioni di anni e composta da fossili: conchiglie e scheletri di pesce sedimentati ed inglobati dalla pressione che il mare esercita sul fondo marino

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino, cristallino, profumo, persistente e floreale, fruttato con sentori di pera matura, nocciola. Profumi di salvia e pesca bianca; seguono sensazioni di agrumi, una marcata componente minerale. Gusto secco, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato ed armonico. La presenza di fossili e sedimenti marini, conferiscono al vino una nota di mineralità unica

Vinificazione
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Abbinamenti consigliati
Ideale con frittate di pesce e semplici antipasti freschi. Pesce al sale, pasta con ragù di tonno, frittata di acciughe, moscardini affogati, spaghetti con sugo di triglie.

Metodo di conservazione
bottiglia coricata in ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo da fonti di calore e luminose

Bicchiere da degustazione consigliato
Calice Alsazia

Grado alcolico
12,5% vol.

Temperatura di servizio
9° - 10° C

Production Area
Hills Sannio Benevento

Vine
Greco in purity

Altitude vineyards
250/400 mt L.M.

Type of land
Clay, limestone, quaternary era, formed under the sea millions of years and consists of fossil shells and skeletons of fish settled and incorporated by the pressure that the sea exerts on the seabed

Tasting notes
Pale yellow color, crystal, perfume, persistent and floral, fruity with hints of ripe pear, hazelnut. Scents of sage and white peach; follows sensations of citrus fruit, a marked mineral component. Dry, quite soft, fresh acidity, good structure and persistence, balanced and harmonious. The presence of fossils and sediments, gives the wine a hint of minerality only

Winemaking
Fermentation in stainless steel at a controlled temperature

Suggested pairings
Ideal with fried fish and simple fresh starters. Salted fish, pasta with tuna sauce, anchovies omelette, poached octopus, spaghetti with red mullet.

Method of preservation
Bottles stored in a cool, not too moist, away from heat and light.

Tasting glass recommended
chalice Alsace

Alcohol content
12.5% vol.

Service temperature
9-10 ° C