

GRECO | PRODUKTLINIE ALFABETO

DOP SANNIO GRECO



REBSORTE

Greco

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

30

HÖHE

100–400 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

3.500 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTENZEIT

Zweite Septemberhälfte und An-
fang Oktober

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Weißweinbereitung unter Ausschluss von Sauerstoff
und kurze Kryomazerationen von maximal 1 Stunde bei
einer Temperatur von 8–10 °C

GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 13–15 °C für circa 20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

VERFEINERUNG

In der Flasche

ABFÜLLUNG

Februar des auf die Ernte folgenden Jahres

TERROIR

Trauben, die mit Ausnahme der Schwemmtalböden von einer Auswahl an über die verschiedenen Terroirs des Unternehmens Janare verteilten Weinberge stammen. Wie bei der Leitung eines Orchesters, wo es die Aufgabe des Dirigenten ist, dafür zu sorgen, dass jedes Mitglied das Beste aus sich herausholt, um die absolute Harmonie des Ganzen zu garantieren, ist es hier die Aufgabe, in jedem Jahrgang die besten Trauben aus unterschiedlichen Böden, Morphologien und Mikroklimata auszuwählen – die vulkanischen Böden aus Ignimbrit, die Flussterrassen und die uralten schwarzen Erden des Mergelhügels. Das Ergebnis ist eine unfehlbare Beständigkeit bezüglich Charakter und Qualität, die unser Tal jederzeit zu gewährleisten vermag.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit goldfarbenen Reflexen. Intensives Aroma mit Fruchtnoten und mineralischen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich die großartige und für diese Rebe charakteristische Struktur sowie eine belebende Säure.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Am Tisch passt er sehr gut zu Nudelgerichten und Risottos mit Meeresfrüchten, Krustentieren und schmackhaftem Fisch. Unter den territorialen Kombinationen sind die mit Büffelmozzarella interessant.