

GRECO | LINEA ANIMA LAVICA

SANNIO DOP GRECO



UVE

Greco

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

Areale dell'ignimbrite

ETTARI

3

ALTITUDINE

120-300 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre e inizio ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Breve criomacerazione in assenza di ossigeno a temperatura di 8-10°C. Segue pressatura soffice.

FERMENTAZIONE

Interamente svolta in acciaio a 12-15°C per circa 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO

Aprile dell'anno successivo alla vendemmia

TERROIR

I vini fermi della linea Anima Lavica sono prodotti da vigneti coltivati sugli affioramenti di rocce vulcaniche arrivate in Appennino da lontano: si tratta del tufo gri- gio eruttato dai vulcani flegrei più di trentamila anni fa, nella tremenda eruzione dell'ignimbrite campana. Le nubi ardenti risalirono le valli per un centinaio di chilometri, depositandosi tra le dolci colline della valle del Calore. È sorprendente la presenza in Valle Telesina di un terroir in tutto e per tutto vulcanico fatto di pianori e conche sospese, con suoli sabbiosi, vetrosi, che crepi- tano al calpestio, d'una caratteristica colorazione grigio scura, friabili e facili da lavorare, estremamente permea- bili, in un contesto ambientale temperato, evidentemen- te assai diverso da quello dei vulcani costieri d'origine, caratterizzato dai contrasti del clima mediterraneo. Il complesso mineralogico di questi suoli conferisce loro particolari qualità nutrizionali in un'interazione con la vite del tutto unica. Il risultato è che i vini sono un'as- soluta sorpresa ai sensi, un concentrato di sapidità e freschezza. La complessità che questo singolare terroir conferisce si riflette in modo evidente nella mineralità dei vini e nella loro elegante aromaticità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Il naso esprime sentori fruttati di pesca, abbinati a note speziate di pepe bianco e pietra focaia. In bocca è ricco, pieno e dotato di grande freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti della cucina marinara e verdure grigliate. Ottimo con crostacei e varie declinazioni di carni bianche.