

# Greco

Le Cinque Pietre Roccamonfina IGT



TELA

TELARO

**Varietà delle uve:**

Greco 85/100%

**Confezionamento:** 750 ml

**Area di produzione:**

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

**Natura del terreno:**

Vulcanico con una buona concentrazione di Sali minerali e micro elementi

**Età media delle viti:** 12 anni

**Altitudine dei vigneti:** 250 mt (s.l.m.)

**Esposizione dei vigneti:** sud-sud est

**Epoca di vendemmia:**

Seconda metà di Ottobre

**Densità d'impianto:** 3500/ha

**Sistema di allevamento:** guyot

**Resa/ha:** 90q

**Vinificazione:**

Pigiatura soffice, con immediata separazione delle bucce, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 18°C per circa 15 giorni

**Affinamento:** in acciaio inox

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** elegante, floreale, con un morbido bouquet fruttato. Sentori di banana, pesca, albicocca, pera, acacia e fiori bianchi primaverili

**Palato:** caldo, morbido, di buona struttura che rievoca chiaramente le sensazioni olfattive

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Materiale di fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 18°C

**Imbottigliamento:** Gennaio

**Disponibilità sul mercato:** Gennaio

**Temperatura di servizio:** 10/12°C

**Abbinamento gastronomici:**

Frutti di mare, crostacei, pesce alla griglia, formaggi mediamente stagionati

**Grapes varieties:**

Greco 85/100%

**Packaging:** bottles of 750 ml

**Viticultural area:**

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

**Type of soil:**

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

**Average age of plants:** 12 years

**Altitude of vineyards:** 250 mt (sea level)

**Exposition:** south – south east

**Grapes harvest time:**

2<sup>nd</sup> half of October

**Vite density:** 3000/ha

**Training system:** guyot

**Yield/ha:** 90q

**Vinification:**

skinless vinification, soft crushing of grapes, decanting and fermentation in stainless steel tanks; maceration lasting about 15 days, at controlled temperature of about 18°C

**Ageing:** stainless steel tanks

**Color:** straw color with greenish reflexes

**Nose:** elegant, floral, with a soft fruity bouquet. Scents of banana, peach, apricot, pear, acacia and white spring flowers

**Palate:** fresh and smooth, fully recalling olfactory sensations

**Alcoholic content:** 12,5% vol.

**Fermenters material :** stainless steel tanks

**Fermentation temperature:** 18°C

**Time of bottling:** January

**Time of release:** January

**Recommended serving temperature:** 10/12°C

**Suggested recipes:**

Seafood, grilled fish, seasoned cheese

