Greccio Bianco

Colli di Conegliano
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigni
Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.0.13.

Note gustative
Vista
Colore giallo paglierino leggermente carico.

Olfatto
Intenso e complesso, inizia con note minerali e crosta di pane, per poi aprirsi e liberare la nota di frutta esotica matura che rivela l'albicocca, la pesca e l'ananas. In successione si avverte la nota vegetale e quella d'agrumi con il pompelmo. Leggero il floreale con fiori di glicine.

Gusto
Fresco, con acidità equilibrata, leggermente salato, armonico. Corpo bilanciato, elegante e di buona persistenza.

Acidità 5,5 g/l
Residuo zuccherino 3 g/l
Gradazione alcolica 13% Vol.

Vinificazione
Resa 90 q.li/Ha

Epoca di vendemmia
Prima settimana di settembre.

Fermentazione
In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18 °C.

Affinamento
In vasi d'acciaio per un periodo di 7 mesi.

Zona di produzione
Ubicazione
Nel cuore del territorio della DOCG Colli di Conegliano, alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

Altimetria 270 m s.l.m.
Esposizione Nord - Sud

Tipologia suolo
Tendenzialmente argilloso.

Densità d'impianto
4.000 piante/Ha

Forma di allevamento
Guyot.

Consigli e formati
Abbinamenti
Ideale con risotti, minestre, zuppe, secondi piatti a base di carni bianche e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio
12 - 14 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

Bicchiere
Tulipano ampio a bocca richiudente.

Conservazione
È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro i due anni. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Da evitare lunghe soste in frigorifero.

Formati
Bottiglia da 75 cl.

Bepin De Eto
Società Agricola
di Ceschin Ettore S.S.

Via Colle, 32/a - 31020
San Pietro di Feletto TV - Italia

T 0438 486877
F 0438 787854

I www.bepindeeto.it
E info@bepindeeto.it

P. IVA 03781020262