



CAPUTALBUS

Tipologia: Greco I.G.P. Beneventano

Ala Mater



Uva: Greco 100%

Esposizione ed altimetria: 300 - 600 s.l.m.

Tipologia del terreno: Marne, argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: a spalliera (Guyot)

Età media delle viti in produzione: 8-10 anni

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ha

Produzione per ha: 90 q/ha

Sistema di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: Il Greco ha una elevata concentrazione e si distingue per il caratteristico e complesso aroma di albicocca essiccata, scorze di agrumi e miele.

Abbinamenti: formaggi freschi, pesce, carni bianche

Da servire in tavola a 8°/10°C

Ala Mater

Area di produzione:
Ponte, Benevento - Campania

