



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

