

Ha Mater

Uva: Greco 100%.

Zona di produzione: Terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno.

Esposizione ed altimetria: Terreni collinari a 300-600 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Tipologia del terreno: Marne argillose calcaree.

Sistema di allevamento: A spalliera (Guyot).

Densità dell'impianto: 4000 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre, conduzione del raccolto manuale.

Tecnica 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.

Da servire in tavola a 8°-10°C.

Wine obtained from the vine Greco, typical of the Samnium area. The Greco has a high concentration and is distinguished by the characteristic and complex aroma of dried apricot, citrus peel and honey.

From serving: 8/10° C.

Altitude of the vineyards: 300 – 600 m s.l.m (on the level of the sea)

Implant system: Guyot.

Planting density: 4000 plants for Ha.

Harvest: September; manual work.

Production per hectare: 90 q/ha.

Wine making system: The grapes are harvested at the time of they are fully ripe, after stemming and crushing. They are subjected to soft pressing. The must fermented at a temperature of 15 ° C in stainless steel tanks.

Matching: fresh cheese, fish, white meat.

