

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Greco Sannio DOP



Kwalitatief hoogstaande coöperatieve in Guardia Sanframondi, provincie Benevento, tegen de **flanken van de Apennijnen** ten **noordoosten** van **Napels**, waar de wijnbouw werd geïntroduceerd door de Etrusken. De coöperatieve werd opgericht in 1960, vandaag staat zij symbool voor de **technologische en economische vooruitgang van de regio**, gestoeld op de combinatie van kennis van bodem en druif, wijnmakerservaring, en de nieuwste technologieën.

De cantina beschikt onder meer over de **meest geavanceerde** zachte-druk persen, voldoende koelcapaciteit, lage temperatuur cryo-maceratie installaties, temperatuurgecontroleerde fermentatietanks, geautomatiseerde pompsystemen, en een afzuigkap voor polyfenolen (rode wijn). De aangesloten boeren bezitten alle wijngaarden in de Guardiolo DOC, waar zich de **betere terroirs** van deze provincie bevinden. Men biedt wijnen aan in **6 kwaliteitslijnen**, waarvan de wij sinds jaar en dag de **tweede "beste"** invoeren omdat zij veruit de **beste verhouding kwaliteit/prijs** geeft.

Greco is naast Falanghina en Fiano het derde autochtone **witte druivenras uit Campanië**. De druif is laatrijp maar levert toch een **frisse en volle wijn** op, met aroma's en smaken van **witte perzik en peer**, mineraliteit en aciditeit. De druif wordt ook wel asprinio genoemd.

De productie van deze Graco begint met een **korte periode** (1 tot 2 dagen) van **cryo-maceratie** (schilweking bij lage temperatuur) voor de extra extractie van kleur, geur en smaak zonder tannines uit de schil op te nemen.

Intense gele kleur. **Fruitig**, intens en persistent. **Volsappig** met een **mooi aciditeit** en een goede balans, steeds aangenaam.

Te drinken bij **antipasti** (voornamelijk op basis van vis), koude gerechten, gefrituurde vis, oesters, kreeft en krab, bij buffelmozzarella, famous bij het typisch Italiaanse gerecht "parmigiana di melanzane", een lokaal auberginegerecht.

Alcohol ca. 13,5 vol%. Aciditeit 5,90 g/l. Droogextract 22 g/l. **Opdienen bij 8-10°C.**