

hellenicum campania

greco igt

vigneti	areale del greco di tufo
uve:	greco 100%
sistema di allevamento	guyot
densità ceppi/resa per ettaro	4000/80 quintali
epoca di vendemmia	seconda metà di ottobre
raccolta	manuale in cassette
fermentazione	temperatura controllata in serbatoi di acciaio
affinamento	serbatoi di acciaio
profumo	sentori fruttati di albicocca, agrumi
sapore	morbido, strutturato ed elegante, buona acidità
retrogusto	sentori di mandorla amara

hellenicum
CAMPANIA GRECO IGT



vendemmia 2006

gradi 13% Vol.

codice cahg06

contenuto 0,750 LT.

