



## San Basile Matera Greco DOP

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal bouquet intenso e fruttato.

Le uve vengono selezionate in un cru individuato oramai da decenni, al fine di ottenere questo vino che esalti al massimo i profumi varietali.

Le uve, dopo la diraspa-pigiatura sostano sul mosto per una delicata criomacerazione.

A fermentazione ultimata si effettua il batonnage che permette di ottenere un bianco di gran corpo e persistente.

Acidità importante, palato equilibrato e sapido.

Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

**Abbinamenti:** piatti a base di pesce, crostacei e mitili.

**Vitigni/Vine variety:** Greco 100%

**Forme di allevamento/Vine training:** tendone/hanging

**Alcohol:** 13,5%

Straw yellow colour, with golden reflections.

Intense and fruity bouquet.

The grapes are selected in the vineyard.

In order to maximise the scents, Greco grapes remain on the must for a delicate criomaceration.

After fermentation, then, the batonnage is carried out to obtain a great-bodied and persistent wine.

The acidity is important and the wine is balanced and salty.

**Matching:** mediterranean dishes, particularly seafood