

SAN BASILE

Matera Greco DOC

VITIGNO: Greco

ANNO DI IMPIANTO: 1985

FORMA DI ALLEVAMENTO:
tendone (2000 ceppi /ha)

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
medio impasto
(limo - argilloso)

VINIFICAZIONE:
vendemmia manuale,
preselezione delle uve in
vigna, pressatura soffice,
fermentazione a
temperatura controllata,
batonnage sui lieviti
per 4 settimane

PERIODO DI MATURAZIONE:
5 mesi in acciaio

PERIODO DI AFFINAMENTO:
3 mesi in bottiglia

ALC. % : 13

GRAPE VARIETY: Greco

YEAR OF PLANTATION: 1985

VINE TRAINING:
hanging (2000 vines /ha)

SOIL:
Medium texture
(loamy-clayey)

VINIFICATION:
manual harvest,
preselection of the grapes,
soft pressure,
temperature-controlled
fermentation,
batonnage on yeasts
for 4 weeks

TIME OF MATURATION:
5 months in steel

RIFINING OF WINE:
3 months in bottle

ALC. % : 13



VISITA IL SITO



VISIT WEBSITE



TAVERNA