



Tenuta Terre Nobili

Lidia Matera

Santa Chiara

Indicazione Geografica Tipica
bianco

L'uva e il vigneto

Nell'azienda agraria di proprietà, che si estende per circa 36 ettari nel comune di Montalto Uffugo, abbiamo individuato e selezionato un territorio che possiede per esposizione, giacitura e composizione, le caratteristiche ideali per la produzione di un grande Greco.

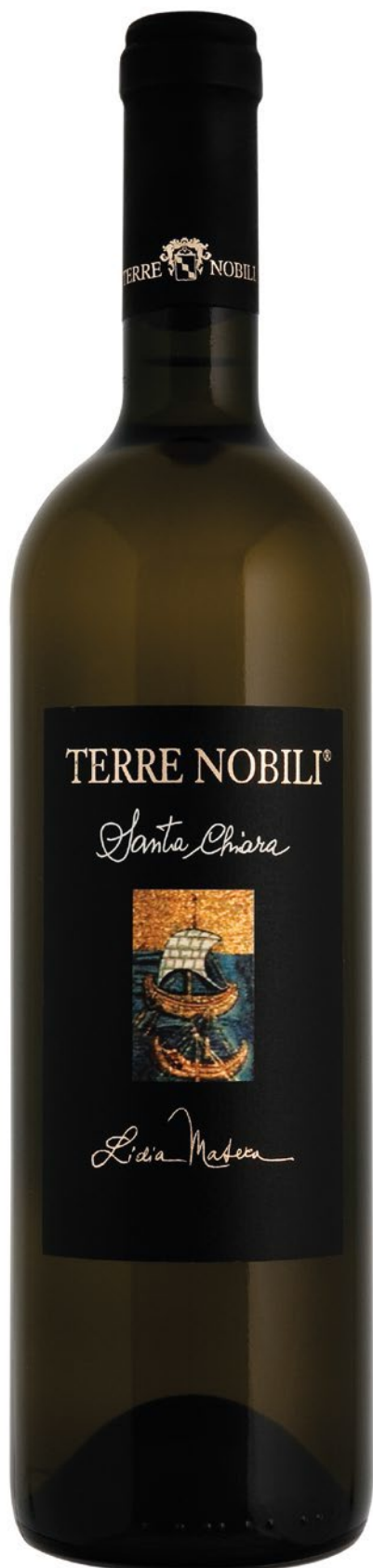
La vinificazione

Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 1000 ed i 1100 grammi di uve per pianta.

Il vino

All'aspetto è cristallino, di colore paglierino scarico. All'olfatto si presenta intenso, persistente, fine con sentori di fiori di zagara, pesca bianca, arancia matura e pompelmo. Al sapore è secco, Fresco, molto sapido pieno.

Al retrogusto spiccano: sapidità, note minerali fiori e frutta



Dati tecnici

Uvaggio	Greco 100%
Zona di produzione	Montalto Uffugo
Superficie vigneto	3.5 Ha
Altitudine vigneto	250 metri s.l.m.
Tipologia terreno	tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dei ceppi	3500 per Ha
Produzione per ettaro	45 Q.li
Epoca della vendemmia	metà Settembre
Vinificazione	Vinificazione in assenza di vinacce
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Alcool svolto	13,50%