



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



SANT'ANDREA GRECO

Puglia IGP Greco

Annata: 2016

Zona di produzione: Cerignola (Fg)

Vitigno: 100% Greco

Sistema di allevamento: spalliera con 4500 ceppi per ha

Natura del terreno: calcareo

Resa per ettaro (q di uva): 110

Vinificazione: acciaio

Tempo di vinificazione: 10 giorni

Affinamento: acciaio e cemento vetrificato

Temperatura di fermentazione: 17 °C

Caratteristiche organolettiche: Bianco paglierino con riflessi verdolini. Al Naso intenso e complesso, floreale con sentori di ginestra, rosmarino e timo. Agrumato di pompelmo e mandarino. Buona spalla acida; ampio, sapido e succulento al palato. Buona persistenza al fin di bocca.

Abbinamenti gastronomici: piacevole da bere solo o con pietanze a base di sughi bianchi, formaggi freschi e grigliate a base di pesce

Gradazione alcolica: 13.50% vol.

Vintage: 2016

Production zone: Cerignola FG

Grape: 100% Greco

Training system: vertical trellis, 4,500 vines per ha

Soil type: lime

Yield: 110

Vinification: steel

Vinification time: 10 days

Maturation: steel and glass-lined concrete

Fermentation temperature: 17°

Tasting characteristics: Clear Straw-yellow colour with greenish reflexes. At the Nose is intense and complex, flower with scent of broom, rosemary and thyme but also citrus grapefruit and mandarin. Good acidity, wide and succulent to the palate. Good persistence at the end.

Food pairing: delightful on its own or with tomato-free sauces, Fresh cheeses and grilled fish

Alc. content: 13.50% vol.