


TENUTA DEL CASTELLO
DAL 1898

BIANCO - LEPANIO

Uvaggio: Greco 90% Traminer 10%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 q

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: Traminer fine agosto, Greco primi di settembre.

Vinificazione: le uve sono raccolte e vinificate separatamente. I vini ottenuti sono poi assemblati poco prima dell'imbottigliamento.

Le uve sono sottoposte ad una criomacerazione a freddo per 5-6 ore con lo scopo di estrarre i precursori aromatici. Successivamente viene fatta una pressatura soffice ed il mosto fermenta in acciaio ad una temperatura controllata di 13-15°C.

Il vino presenta struttura e corpo tipici del Greco, uniti ad una complessità aromatica accomunabile ad una piccola percentuale di Traminer. Il sapore è intenso e prolungato, caldo e persistente ma contemporaneamente molto fresco e beverino, con note di fiori e frutti tropicali.

