

I-GRECO: UN GRAN CUVÉE METODO CLASSICO CALABRO

Scopriamo questa azienda e questo vino, per puro caso. Ricercatore come sono, curioso come sono, mi accosto a questo iGreco per il suo nome e poi perché mi attrae la sua provenienza, ovvero, Cosenza, Calabria. Il vino e la bottiglia che mi catturano è un Gran Cuvée Millesimato Metodo Classico iGreco, cantina che si sta facendo apprezzare sempre di più per la qualità dei vini prodotti. È un vino prodotto con il Metodo Classico, vinificando in purezza da uve Greco Bianco, realizzato, non le classiche uve internazionali da spumante, ma un'uva del territorio. Millesimato vendemmia 2009, sboccatura 2013, lotto Az/ A 2010 111 vino che si è forgiato su lieviti selezionati, prima della sua commercializzazione. Ecco alcuni dati:

Gran Cuvée Millesimato Bianco

Uve 100% Greco Bianco

Zona di produzione Circolazione (KR)

Metodo Classico, rifermentato in Bottiglia

Maturazione e rifermentazione in bottiglia

Alcool 12,0 - 12,5% Vol.

Acidità 6,50 - 7,50 g/l

Ph 3,10 - 3,20

Residuo zuccherino 5 - 6 g/l Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso, brillante, luminoso, e con un perlage fine, continuo e piacevole

Al naso l'impatto è deciso, agrumoso, esotico e accompagnato da sensazioni di fiori bianchi e sentori di crosta di pane.

In bocca l'ingresso è piacevolissimo, fresco, agrumoso e con un finale complesso di frutti esotici.

In conclusione possiamo affermare che siamo in presenza di un vino di buona consistenza, ottimo equilibrio e forte integrità enologica.

Il suo abbinamento spazia come aperitivo, nonché a tutto pasto, con piatti di pesci, zuppe, paste e risotti delicati e piatti che rispondono al proprio gusto. Una Bollicina da non perdere assolutamente. per altre info: iGreco

87062 Cariati (CS) - Italia

Tel.: 0983/96020 - 0983/969441 (3 r.a.)

Num. verde: 840 000583 - Fax: 0983/96020

Web: www.igreco.eu/igreco/

e-mail: info@igreco.it