



# LE DRITTE GRECO

Greco IGP Puglia



Le Dritte - Greco è un vino nato dopo uno studio di molti anni, riguardo l'utilizzo dell'anidride solforosa nelle varie fasi di vinificazione. Bottiglia figlia di due grandi principi, un equilibrio fisico-chimico perfetto del terreno e della pianta ed un processo produttivo in Cantina incredibilmente scrupoloso, stigmatizzato dopo quasi 5 anni di tentativi .

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>VENDEMMIA</b>            | Grappoli raccolti a mano, pigiatura soffice entro 8 ore dalla vendemmia.  |
| <b>FERMENTAZIONE</b>        | Circa 10 -12 giorni. In assenza di parti solide.  |
| <b>AFFINAMENTO</b>          | Il vino affina 4 mesi in cisterne di acciaio a contatto con le proprie fecce fini. Filtrazione prima dell'imbottigliamento, affinamento in bottiglia di 4 mesi prima della messa sul mercato. |
| <b>SOLFITI</b>              | ~ 8 mg/L. No Solfiti Aggiunti.  |
| <b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b> | 2 - 3 anni  |

## Note di degustazione

Colore giallo dorato estremamente luminoso. Naso intenso, bouquet molto carico, frutta a polpa gialla, sentori di frutta secca e una certa mineralità percepibile anche al naso. Al palato si percepisce immediatamente che siamo in presenza di un vino di corpo, la materia è sorretta da una buona acidità e un'ottima mineralità, che allunga la persistenza e supporta il ritorno di frutta secca nel finale.

## Abbinamenti

Vino elegante, con un buon corpo, la complessità e la struttura del palato, richiama abbinamenti con pietanze di media grassezza ma elaborate e con una buona PGO.

**ABBINAMENTO TECNICO** Pappardelle al ragù bianco di coniglio.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Bruschetta con bufala e pomodoro secco.

**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Tajine di pollo e verdure.

“RICCO NEL COLORE E NELLA SOSTANZA,  
CON UN POTENZIALE LIBERO DI EVOLVERE.”



# LE DRITTE GRECO

Greco IGP Puglia



Le Dritte - Greco is a wine born after many years of study on the use of sulfites in different parts of the production process. This wine is based on two points: a perfect chemical balance between soil and vine; an incredibly precise production process that our company has achieved after almost 5 years.

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>HARVEST</b>         | Hand-picked grapes, destemmed, and lightly pressed within 8 hours after harvest. Harvest Period end of September.   |
| <b>FERMENTATION</b>    | About 10 -12 days. Without skins, seed and stalks.  |
| <b>AGING</b>           | The wine aging for 4 months in steel tanks in contact with its thin lees. The wine is filtered before bottling, then the wine aging in the bottle for other 4 months before being marketed. |
| <b>SULFITES</b>        | ~ 8 mg/l. No Sulfites Added   |
| <b>AGING POTENTIAL</b> | 2 - 3 years   |

## Tasting Notes

Gold yellow color extremely bright. Intense nose with a full and round bouquet, yellow fruit, notes of dried fruit, and a good minerality quite perceptible on the nose. On the palate, it is immediately perceived that it is a full-bodied wine with good freshness and great minerality. These characteristics lengthen the persistence and support the dried fruit finish.

## Food Pairing

An elegant and full-bodied wine, the complexity and structure on the palate allow this wine to be paired with medium-fat dishes, but also with good structure and great persistence.

**TECHNICAL PAIRING** Pappardelle with rabbit ragù sauce.

**"HEART PAIRING"** Toasted bread with buffalo mozzarella and dried tomatoes.

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Tajine with chicken and vegetables

**"RICH IN THE COLOR AND IN THE STRUCTURE,  
WITH GREAT POTENTIAL FREE TO EVOLVE."**

## ETICHETTA ECOLOGICA

| VINO                                     | MACROCATEGORIA     | TIPO DI MATERIALE  | CODICE AMBIENTALE | DESTINAZIONE RIFIUTO |
|--|--------------------|--|-------------------|----------------------|
| LE DRITTE - GRECO                        | BOTTIGLIA          | VETRO VERDE  | GL71              | RACCOLTA VETRO       |
|  | TAPPO              | SUGHERO  | FOR51             | RACCOLTA ORGANICO    |
|  | CAPSULA            | CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC  | C/PVC90           | RACCOLTA PLASTICA    |
|  | ETICHETTA IN CARTA | LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO |                   |                      |
| VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE |                    |  |                   |                      |