



# DOLINE GRECO

## Greco IGP Puglia



DOLINE - Greco è un vino nato con la volontà di inserire nella linea Doline un grande vitigno identitario del Sud Italia e della Puglia. Il Greco è una varietà minerale e longeva, la nostra interpretazione è immediata e contemporanea.

<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>	3 mesi in cisterne di acciaio a contatto delle proprie fecce fini . Filtrazione prima dell'imbottigliamento, affinamento in bottiglia di 2 mesi prima della messa sul mercato.
<b>SOLFITI</b>	~ 65 - 70 mg/L.
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	2 - 4 anni

### Note di degustazione

Colore giallo paglierino carico. Naso intenso, bouquet che rispecchia la varietà, frutta a polpa bianca, sentori di frutta secca ed un leggero richiamo ai fiori gialli, mimosa. Al palato si percepisce immediatamente che siamo in presenza di un vino con un certo corpo, la materia è sorretta da una buona acidità e un'ottima mineralità, ritornano in maniera molto coerente i richiami di frutta.

### Abbinamenti

Vino che ha un approccio immediato e piacevole, la grande bevibilità, supportata coerentemente da un medio corpo, gli permettono di essere un vino molto trasversale negli abbinamenti.

**ABBINAMENTO TECNICO** Risotto con gli scampi.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Mozzarella di bufala.

**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Pollo al Curry con Riso e Piselli.



# DOLINE GRECO

## Greco IGP Puglia



Doline Greco is a wine created to include in the Doline line a great indigenous grape variety from Southern Italy and Puglia. Greco is a mineral-driven and long-lived variety; our interpretation is immediate and contemporary.

<b>HARVEST</b>	Hand-harvested grapes, soft pressing within 8 hours from picking.
<b>FERMENTATION</b>	Approximately 10-12 days, in the absence of solid parts.
<b>AGING</b>	3 months in stainless steel tanks in contact with fine lees. Filtration before bottling, followed by 2 months of bottle aging before release.
<b>SULFITES</b>	~ 65 - 70 mg/L.
<b>AGING POTENTIAL</b>	2 - 4 years

### Tasting Notes

Deep straw yellow color. Intense nose with a bouquet that reflects the variety: white-fleshed fruit, hints of dried fruit, and a subtle recall of yellow flowers, such as mimosa. On the palate, it immediately reveals a structured body, balanced by good acidity and excellent minerality, with consistent fruity notes returning in the aftertaste.

### Food Pairing

This wine has an immediate and pleasant approach. Its great drinkability, supported by medium body, makes it highly versatile in food pairings.

**TECHNICAL PAIRING** Risotto with scampi.

**"HEART PAIRING"** Buffalo mozzarella.

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Curry chicken with rice and peas.

## ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
DOLINE - CHARDONNAY	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASSTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
<b>VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</b>				