

ELLE EFFE CI - GRECO DI TUFO DOCG RISERVA 2020

ANTEPRIMA

Ogni anno le parcelle dei vigneti vengono vinificate separatamente, così da valorizzare le differenze legate a esposizione, altitudine e suolo.

Nel corso delle degustazioni pre-assemblaggio, alcune *micro-vinificazioni* si sono distinte per una qualità ed espressività eccezionali.

Dalla volontà di preservare questa *micro-unicità* nasce **Elle Effe Ci**, dedicato al fondatore Prof. Lorenzo Fonzone Caccese: un progetto che, anno dopo anno, accoglierà e custodirà quella piccola massa capace di esprimere carattere, profondità e identità straordinarie.

La prima edizione, Elle Effe Ci Greco di Tufo DOCG Riserva 2020, è il frutto di una di queste micro-vinificazioni che ha ispirato la famiglia Fonzone a dar vita a questo progetto.



ELLE EFFE CI - GRECO DI TUFO DOCG RISERVA 2020

SCHEMA TECNICA

Denominazione: Greco di Tufo Docg Riserva

Composizione: Greco di Tufo 100% (*clone antico*)

Provenienza uve: Altavilla Irpina (Av)

Terreno: argilloso con sedimenti tufacei e venature sulfuree sottostanti

Altitudine: 550 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Anno d'impianto: 1992

Densità di impianto: 3.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: spalliera

Potatura: guyot

Resa: 20 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli vengono raccolti manualmente e immediatamente trasportati in cantina, dove sono raffreddati in apposite celle frigorifere. Dopo un'attenta selezione, le uve vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice.

La fermentazione si svolge in vasche di cemento e, negli stessi contenitori, il vino prosegue l'affinamento per 36 mesi a contatto con i lieviti fini.

Questa scelta consente un'evoluzione lenta e costante, preservando integrità e profondità espressiva.

Completa il percorso l'affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi prima della messa in commercio.

Affinamento complessivo: 48 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso emergono delicati sentori di fiori bianchi, intrecciati a note fruttate di papaya e albicocca fresca, accompagnate da leggere sfumature sulfuree che richiamano le tipiche fumarole del territorio. Al palato è ricco e avvolgente, con una spiccata sapidità e un'eccellente acidità che ne sostiene l'intensità. Il finale è elegante, con richiami di frutta secca e nocciola non tostata.

Temperatura di servizio: 10°-12°

ABBINAMENTI

Ideale con piatti strutturati di mare come *baccalà al forno, zuppa di pesce e ricciola alla brace*. Si esprime con equilibrio anche con crostacei importanti e preparazioni a base di legumi. Interessante in abbinamento a formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10°-14°

Calice consigliato: coppa ampia con bocca leggermente richiusa che favorisce l'ossigenazione e l'apertura dei profumi complessi e stratificati.