

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Ogni anno vinifichiamo separatamente le parcelle dei nostri vigneti, ognuna con caratteristiche uniche legate a esposizione, altitudine e suolo. Nel corso degli anni, durante le nostre degustazioni pre-assemblaggio, è sempre capitato che una micro-vinificazione ci colpisse in modo eccezionale.

È proprio dalla volontà di preservare questa micro-unicità che è nato il progetto Elle Effe Ci, dedicato al fondatore Prof. Lorenzo Fonzone Caccese. Elle Effe Ci accoglierà e custodirà, anno dopo anno, quella piccola massa che ci ha conquistato.

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



Elle Effe Ci

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Greco di Tufo Docg Riserva
Composizione: Greco 100% (clone antico)
Provenienza uve: Altavilla Irpina (Av)
Terreno: argilloso 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: 40 quintali per ettaro.
Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli sono raccolti a mano e immediatamente trasportati in cantina dove vengono raffreddati in apposite celle frigo. Successivamente dopo aver effettuato la selezione dei grappoli si procede alla diraspatura e alla pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di cemento. L'affinamento prosegue nelle vasche di cemento per 36 mesi a contatto con i lieviti fini e per i successivi 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

LFC Greco di Tufo Riserva si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso, offre delicati sentori di fiori bianchi che si intrecciano con note fruttate di papaya e albicocca fresca, accompagnati da leggeri profumi sulfurei che richiamano le tipiche fumarole del territorio. Al palato è ricco e avvolgente, caratterizzato da una spiccata sapidità e da un'eccellente acidità che ne esalta l'intensità. La progressione dei sapori culmina in un finale elegante, con note di frutta secca e nocciola non tostata.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di pesce, crostacei e carni bianche. Si abbina bene a formaggi freschi o a pasta molle, verdure grigliate e piatti vegetariani. Ideale anche con la cucina asiatica e preparazioni dal gusto deciso. Per degustarlo al meglio va servito tra i 10 e 12 gradi.