

ANTEPRIMA

Il Greco di Tufo Docg proviene dai vigneti situati ad Altavilla Irpina e Tufo (Av), piantati rispettivamente nel 2005 e nel 2033.

Le vigne sono coltivate a spalliera ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 450 metri sul livello del mare.

Il microclima unico, i terreni argillosi con stratificazioni calcaree di Altavilla e le stratificazioni tufacee e sulfuree di Tufo, insieme alle basse rese, frutto di una cura attenta e rispettosa della vigna, conferiscono alle uve caratteristiche esclusive.



Greco di Tufo DOCG



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Greco di Tufo Docg
Composizione: greco 100%
Provenienza uve: Altavilla Irpina , Tufo AV
Terreno: argilloso-sabbioso con stratificazioni calcaree, argilloso con stratificazioni tufacee e sulfuree
Altitudine: 400 - 450 mt slm
Esposizione: sud-est - sud ovest - nord ovest
Anno d'impianto: 2003-2005
Densità d'impianto: 3300 ceppi per ettaro
Forma d'allevamento: spalliera
Potatura: guyot doppio
Periodo di raccolta: a partire dalla seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo essere stati delicatamente raccolti a mano e trasportati in cantina in piccole cassette forate, i grappoli vengono sottoposti a un'attenta selezione e pressati con delicatezza.

La fermentazione avviene a basse temperature e si prolunga per circa un mese, permettendo al vino di sviluppare lentamente tutti i suoi profumi e sapori caratteristici.

Il vino ottenuto viene affinato in serbatoi di acciaio per sei mesi con bâtonnage periodici.

Questo processo di affinamento conferisce al Greco di Tufo Docg la sua distintiva personalità e raffinatezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il greco di Tufo Docg si presenta con un colore giallo oro intenso.

Al naso, si aprono delicate note di fiori d'arancio, buccia di pompelmo e ananas.

In bocca è morbido e succoso, con un finale lungo che svela, in retro-nasale, gradevoli sentori di albicocca secca.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce e crostacei, così come secondi piatti di carni bianche. Si armonizza bene anche con formaggi freschi

Temperatura di servizio: 10°-12°