

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Vitigni autoctoni, secolari, danno vita a dei grandi vini.

Siamo in Irpinia esattamente ad Altavilla Irpina, nell'areale della Greco di Tufo Docg, dove la nostra azienda lavora 1,5 ettari di una vigna di Greco Antico di oltre 40 anni.

La vigna composta da un clone rarissimo, vede nel suo acino più piccolo rispetto a quello tradizionale, un succo molto più concentrato.

Le rese molto basse unitamente al microclima e ai terreni argillosi, tufacei, calcarei e le importanti escursioni termiche, rendono il nostro Oikos un vino esclusivo.



Oikos 2023

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: 450-650 metri s.l.m
Esposizione: Sud-Est
Anno d'impianto: 1990
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

La vendemmia viene effettuata manualmente, come di consueto. Una volta raccolti, i grappoli sono trasportati in cantina, selezionati e sottoposti ad una delicata pressatura senza essere diraspati. La fermentazione e l'affinamento durano circa 24 mesi e si svolgono per il 70 % della massa in vasche di cemento e per l'altro 30% in botte da 25hl di rovere austriaca dove rimangono per 12 mesi. Successivamente il vino viene assemblato e lasciato riposare per 6 mesi in vasche di cemento dopodiché prosegue il suo affinamento in bottiglia per altrettanti 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Al naso è netto, complesso e profondo: sprigiona note di erbe aromatiche dove prevalgono timo e salvia accompagnate da delicati sentori agrumati di pompelmo. Al gusto mostra potenza e struttura, ma anche equilibrio e complessità soprattutto dopo qualche anno in bottiglia. Chiude il palato con piacevoli note di mandorla amara e albicocca che rendono il finale immediatamente

ABBINAMENTI

Ideale con pesce al forno, zuppe di mare, crostacei grigliati e carni bianche speziate. Ottimo anche con formaggi stagionati e piatti a base di verdure o legumi. Servire a 10-12 °C in calice ampio per valorizzarne struttura e complessità.