

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Il vigneto di Aglianico della Tenuta Fonzone a Paternopoli si estende lungo i due versanti di una collina, la cui altitudine varia dai 360 ai 430 m s.l.m., con differenti esposizioni e terreni generalmente argillosi, che presentano variazioni anche consistenti da zona a zona.

Dalla porzione più a valle si producono le uve per questo vino, raccolte a fine ottobre e brevemente macerate, per poi essere affinate per dieci mesi in acciaio inox e, solo in piccola parte, in legno di secondo e terzo passaggio. Concepito per essere apprezzato nelle sue caratteristiche più immediate, l'Irpinia Aglianico DOC è una interpretazione del nobile vitigno irpino.



Oikos

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Greco di Tufo Docg Riserva
Composizione: Greco 100%
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

I grappoli sono raccolti a mano e immediatamente trasportati in cantina, quindi sono poi selezionati e pressati in maniera soffice.

La fermentazione e l'affinamento vengono fatte in botte da 25hl di rovere austriaca per circa 12 mesi. In seguito l'affinamento prosegue in serbatoi di acciaio inox per altri 12 mesi e bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tonalità tendenti all'oro dal colore vivace e brillante con riflessi color rame.

Al naso esprime profumi di grande intensità e complessità. Note iodate leggere, profumo di mela gialla matura al giusto grado di maturazione, particolare presenza di spaziatore leggermente dolce dove sopisce in forma leggera la noce moscata. Al retropalato emerge il fiore di lavanda. L'acidità importante, non secca che si amalgama col vino crea un equilibrio unico.

Vino longevo che fin da subito esprime le sue caratteristiche evolutive di immediata piacevolezza.

ABBINAMENTI

Ideale per primi piatti di pesce, coquillages, crudité, crostacei, piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura. Per degustarli al meglio va servito tra i 10 e 12 gradi.

FONZONE
Paternopoli

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.

Località Scorzagalline
83052 Paternopoli (AV)

info@fonzone.it
www.fonzone.it