

GRECO DI TUFO DOCG

ANTEPRIMA

Il Greco di Tufo DOCG nasce dai vigneti situati nei comuni di Altavilla Irpina e Tufo, impiantati rispettivamente nel 2005 e nel 2007. Le vigne, coltivate a spalliera, si trovano a un'altitudine compresa tra i 400 e i 450 metri sul livello del mare. Il microclima della zona, unito ai terreni argillosi con stratificazioni calcaree di Altavilla e a quelli tufacei e sulfurei di Tufo, insieme alle basse rese ottenute grazie a una gestione attenta e rispettosa della vigna, conferiscono alle uve caratteristiche di grande personalità e riconoscibilità.



GRECO DI TUFO DOCG

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Composizione: greco 100%

Provenienza uve: Altavilla Irpina (AV) – Tufo (AV)

Terreno: argilloso-sabbioso con stratificazioni calcaree, argilloso con stratificazioni tufacee e sulfuree

Altitudine: 400m – 450 m s.l.m.

Esposizione: sud-est, sud-ovest, nord-est

Anno d'impianto: 2005 - 2007

Densità d'impianto: 3300 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera

Potatura: guyot doppio

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cantina in piccole cassette forate, quindi accuratamente selezionate e pressate in modo soffice. La fermentazione avviene in acciaio a basse temperature e si protrae per circa un mese, favorendo uno sviluppo graduale del profilo aromatico del vino. Il Greco di Tufo affina e viene stabilizzato a freddo in serbatoi di acciaio per 6 mesi, con bâtonnage periodici, che ne arricchiscono struttura e complessità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta di colore giallo oro intenso.

Al naso esprime note di fiori d'arancio e buccia di pompelmo, accompagnate da eleganti sfumature sulfuree. Al palato è morbido e succoso, sostenuto da una vivace acidità; il finale è lungo e lascia emergere, in retro-olfazione, piacevoli sentori di albicocca secca.

ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile perfetto per piatti ricchi di sapore e preparazioni della cucina mediterranea. Ideale con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce come le *linguine ai frutti di mare*, *spaghetti alle vongole*. Grazie alla sua capacità di *pulire il palato* è ottimo con frittiture di pesce, calamari e gamberi.

Perfetto con la *mozzarella di bufala campana* e con la *pasta e fagioli napoletana*.

Temperatura di servizio: 8°-10°

Calice consigliato: coppa media con bocca stretta che concentra i profumi e limita l'eccessiva ossigenazione.