

OIKOS - GRECO DI TUFO DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Oikos nasce da 1,5 ettari di una vigna di Greco Antico con oltre 40 anni di età, situata ad Altavilla Irpina, nell'areale della Greco di Tufo DOCG.

Il clone di *greco antico* si distingue per acini piccoli, concentrati e spargoli .

Le basse rese, insieme al microclima e ai suoli argillosi, tufacei e calcarei, contribuiscono a dare origine ad un vino di grande struttura e profondità.



OIKOS - GRECO DI TUFO DOCG RISERVA

SCHEMA TECNICA

Denominazione: Greco di Tufo Docg Riserva

Composizione: greco di Tufo 100% (*clone antico*)

Provenienza uve: Altavilla Irpina (Av)

Terreno: argilloso sedimenti tufacei e venature sulfuree sottostanti.

Altitudine: 450-550m s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Anno d'impianto: 1993

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 è effettuata manualmente. I grappoli, una volta raccolti, vengono trasportati in cantina, selezionati e sottoposti a pressatura soffice senza diraspatura.

La fermentazione si svolge per il 70% in vasche di cemento e per il 30% in botte grande di rovere austriaco da 25 hl; ciascuna parte resta nel rispettivo contenitore per 12 mesi. Successivamente il vino viene assemblato e prosegue l'affinamento per ulteriori 12 mesi in vasche di cemento, per un totale di 24 mesi prima dell'imbottigliamento.

Completa il percorso un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi prima della messa in commercio.

Affinamento complessivo: 36 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 piatti complessi come il *baccalà alla napoletana*, *pollo alla cacciatora* e *coniglio alle erbe aromatiche* ma anche pesce al forno, zuppe di mare, crostacei grigliati. Ottimo anche con formaggi stagionati e piatti a base di verdure o legumi.

Temperatura di servizio: 10° -12°

Calice consigliato: coppa ampia con bocca leggermente richiusa che favorisce l'ossigenazione e l'apertura dei profumi complessi e stratificati.