

FONZONE
Paternopoli

Greco di Tufo DOCG

Anteprima

Il Greco di Tufo DOCG Fonzone nasce da un vigneto impiantato nel 1994 a Santa Paolina, allevato a spalliera lungo ripidi pendii a 500 m s.l.m.. Il microclima, i terreni argilloso-sabbiosi e le basse rese conferiscono caratteri esclusivi alle uve che, alla raccolta, si presentano di un caratteristico giallo carico.

La vinificazione prevede una pressatura soffice, fermentazione a basse temperature e un affinamento in acciaio per cinque mesi con bâtonnage periodici. Nel calice ha un bel colore brillante con sfumature dorate, mentre sprigiona, con intensità, note di frutta esotica e fiori d'arancio; al palato, infine, rivela una piacevole traccia minerale, che fa da sostegno ad una polpa agrumata e sapida.

Scheda Tecnica

Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Composizione: greco 100%

Provenienza uve: Santa Paolina (AV)

Terreno: argilloso-sabbioso con venature solfuree sottostanti

Altitudine: 500 m s.l.m.

Esposizione: sud-ovest,

Anno d'impianto: 1994

Densità d'impianto: 2600 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera

Potatura: guyot

Resa: 70 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre.



Vinificazione e affinamento: i grappoli sono raccolti a mano e accuratamente trasportati in cantina in piccole cassette forate, quindi sono selezionati e pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a basse temperature e si protrae per circa un mese. Il vino ottenuto è affinato in acciaio per cinque mesi, con bâtonnage periodici.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro intenso. Ha note odorose di fiori d'arancio, buccia di pompelmo e ananas. Al gusto è morbido, succoso, con un finale lungo che svela, in retro-nasale, gradevoli sensazioni di albicocca secca.

Abbinamenti: ideale per primi piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi.

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.

Località Scorzagalline
83052 Paternopoli (AV)

info@fonzone.it
www.fonzone.it