

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

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 12 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 spaziatura leggermente dolce dove sopisca 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