

ANTEPRIMA

Il Greco di Tufo DOCG Fonzone nasce dai vigneti Altavilla Irpina e Montefusco -impiantati rispettivamente nel 1990 e nel 2000- ed allevato a spalliera lungo ripidi pendii tra i 650 e i 450 m s.l.m. Il microclima, i terreni argilloso-tufacei-calcarei e le basse rese conferiscono caratteri esclusivi alle uve che, alla raccolta, si presentano di un caratteristico giallo carico.



Greco di Tufo DOCG



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Composizione: greco 100%

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

Terreno: argilloso-sabbioso con venature solfuree sottostanti

Altitudine: 650 m – 450 m s.l.m.

Esposizione: sud-est / nord-ovest

Anno d'impianto: 1990 - 2000

Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera

Potatura: guyot

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

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 sei mesi, con bâtonnage periodici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro intenso. Ha note odorose di frutta a polpa gialla, fiori d'arancio e buccia di pompelmo.

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.

Temperatura di servizio: 10°-12°