

Azienda Agricola di Marzo
via Gaetano di Marzo, 2
83010 Tufo (AV)
Tel +39 0825 998022
Fax +39 0825 998383
info@cantinedimarzo.it



CANTINE
DI MARZO
DAL 1647
TUFO

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Anni Venti

"...color dorato, si riconoscono tutte le caratteristiche del vitigno Greco...Note finale di arancia amara e mandorla..."



Denominazione:
Greco di Tufo DOCG
Metodo Classico Brut
Vitigno:
Greco 100%
Ubicazione vigneti:
Vigneto Laure:
Tufo, frazioni di San Paolo e Santa Lucia
Esposizione ed altitudine:
Sud / 350 – 500m slm
Natura del terreno:
Argilloso-calcareo
Allevamento della vite:
Spalliera Guyot
Densità di piantagione:
3.000 piante per ettaro
Età media della vite:
Dai 5 ai 20 anni
Resa per ettaro:
Intorno ai 60 quintali per ettaro
Vendemmia:
Fatta a mano a metà Ottobre
Tecnica di vinificazione:
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio Metodo classico. Allevato su fecce in bottiglia per 36 mesi.
Quantità media bottiglie:
3.000 bottiglie
Formato della bottiglia:
750 ml
Grado alcolico:
Generalmente 13,5 %

Descrizione organolettica

Color dorato con bolle fini e persistenti. Al naso, c'è una dominante di frutta secca, noce e mandorla.

Il vino è corposo al palato e si riconoscono tutte le caratteristiche del vitigno Greco. Note finale di arancia amara e mandorla.

Abbinamento

Questo spumante è particolarmente gradevole come aperitivo. Il vino è sufficientemente strutturato per essere bevuto con piatti più complessi di carne bianca e pesce. Ideale con la Pizza.

Curiosità

Il vitigno Greco ha tutte le caratteristiche per produrre un vino spumante secco di alta qualità. L'Azienda cominciò a produrre vino spumante negli anni trenta.

Temperatura di servizio: 8-10 °C