

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