

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

GRECO DI TUFO DOCG

Franciscus

*"...Grazie al patrimonio genetico
dei nostri vigneti,
questo vino è un vero purosangue..."*



Denominazione:
Greco di Tufo DOCG
Vitigno:
100% Greco
Ubicazione vigneti:
Tufo, frazione San Paolo,
frazione Santa Lucia,
Viturine nei pressi di Santa Paolina
Esposizione ed altitudine:
Sud Ovest / 350 – 500 m s.l.m.
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:
70 quintali per ettaro
Vendemmia:
Fatta a mano a metà Ottobre
Tecnica di vinificazione:
Assemblaggio di fiore e lieve
pressatura
Fermentazione alcolica e malolattica
in acciaio
Allevamento su fecce
Decantazione a freddo e leggera
filtrazione
Quantità media bottiglie:
8.000
Formato della bottiglia:
750 ml
Grado alcolico:
Generalmente 13 %

Descrizione organolettica

Giallo solare con riflessi dorati. Al naso, una predominanza di pietra focaia, fior d'arancio e macchia mediterranea che evolve in note più fruttate con una leggera traccia di eucalipto. In bocca il primo impatto è uno di freschezza sostenuto dall'acidità che dà struttura. La mineralità si associa a note di agrumi. In finale rimane una lunga persistenza aromatica con una nota di mandorla amara. Con il tempo, questa mineralità diventa predominante.

Abbinamento

La freschezza e sapidità di questo vino fa sì che si abbina molto bene con pesci grassi come il salmone. L'acidità sostenuta lascia una bocca pulita e fresca. Ideale anche con piatti a base di aglio, con frutti di mare e pesci alla griglia. Il Greco di Tufo è perfetto anche come aperitivo accompagnato da una frittura.

Curiosità

Il Greco di Tufo è all'origine dell'Azienda così come l'Azienda è all'origine del Greco di Tufo. Per più di quattro secoli i nostri vigneti producono le migliori uve dal territorio più idoneo per questo vino bianco molto minerale.

Temperatura di servizio: 10-12 °C