

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