

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

# Somnium Scipionis

Denominazione:

Greco di Tufo DOCG

Vitigno:

100% Greco

Ubicazione dei vigneti:

Lo Scipio è il risultato della vinificazione delle uve di due vigneti particolarmente ben esposti.

La prima chiamata Vigna stretta è ubicata a San Paolo. La seconda è una particella del vigneto di Santa Lucia chiamato Serrone.

Esposizione e altitudine:

I terreni sono esposti a Sud a un'altitudine dai 300 m ai 350 m sopra il livello del mare.

Natura del terreno:

Argilloso-calcareo

Allevamento della vite:

Spalliera Guyot

Densità di piantagione:

3000 piante per ettaro

Età media della vite:

Dai 20 ai 30 anni

Resa per ettaro:

70 quintali per ettaro

Vendemmia:

Fatta a mano a fine Ottobre

Tecnica di vinificazione:

100% fiore – Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio –

Allevamento su fecce –

Decantazione a freddo e leggera

filtrazione – Invecchiamento di 12 mesi in bottiglia.

Quantità media di bottiglie prodotte all'anno:

2000 bottiglie

Grado Alcolico:

Generalmente 13,5 %

*"...Questo vino,  
riflette tutta la storia dell'azienda...  
frutto di una vinificazione  
ultra classica..."*

Descrizione organolettica:

Giallo solare con riflessi dorati. Uno stile molto classico con un'acidità molto pronunciata e note salmastre. Si distingue dalla sua intensa sapidità. Al naso, c'è una predominanza iodata e di pietra focaia. 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 persistenza aromatica molto lunga di mineralità e mandorla amara. Con il tempo, la mineralità diventa predominante. E' un bianco ideale per invecchiamento.

Abbinamento:

Essendo un bianco molto strutturato, lo Scipio può resistere a piatti forti come formaggi stagionati, carni bianche e anche salumi. Provoca molta salivazione il che lascia la bocca molto pulita anche con piatti piuttosto grassi. Ideale con pesci in salsa, piatti con aglio o anche come aperitivo.

E' il risultato dei migliori vigneti e frutto di una vinificazione ultra classica. Questo vino viene messo in commercio 18 mesi dopo la vendemmia.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Formato della bottiglia:

75 cl e 150 cl

