



**CANTINE
DI MARZO**
DAL 1647
TUFO

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

GAMMA “GDO”

GRECO DI TUFO
DOCG Classico



Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Vitigno: 100% Greco

Ubicazione vigneti: Tufo, frazione San Paolo e Santa Lucia.

Esposizione ed altitudine: Sud Ovest / 350 – 500 m s.l.m.

Natura del terreno: zolfo – argilla – calcare

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: Mosto fiore

Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

Allevamento su fecce per 3 mesi

Decantazione a freddo e leggera filtrazione

Quantità media bottiglie: 20 000

Formato della bottiglia: 0,75 l – 0,375 l – 1,5 l

Grado alcolico: Generalmente 13°

Descrizione organolettica:

Giallo solare con riflessi dorati. Al naso, una predominanza iodata e 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. Una forte mineralità e sapidità che 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 con frutti di mare, pesci alla griglia e formaggi freschi. Il Greco di Tufo è perfetto anche come aperitivo o accompagnato da una frittura in antipasto.

Curiosità:

Il Greco di Tufo è all'origine dell'Azienda così come l'Azienda è all'origine del Greco di Tufo. Da 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