

ANNI VENTI

GRECO DI TUFO SPUMANTE DOCG
METODO CLASSICO EXTRA BRUT

- **Denominazione:** Greco di Tufo DOCG Metodo Classico Extra Brut
- **Vitigno:** 100% Greco
- **Ubicazione vigneti:** Vigneto Laure, Tufo, frazione di San Paolo
- **Esposizione ed altitudine:** Sud, Sud Ovest 300mt s.l.m.
- **Natura del terreno:** zolfo, argilla e calcare
- **Allevamento della vite:** Spalliera Guyot
- **Densità di piantagione:** 3.000 piante per ettaro
- **Età media della vite:** 20 anni
- **Resa per ettaro:** 60 quintali per ettaro
- **Vendemmia:** Fatta a mano a metà Ottobre
- **Quantità media bottiglie:** 3.000
- **Formato della bottiglia:** 0,75 l
- **Grado alcolico:** Generalmente 13°
- **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C

Tecniche di vinificazione:

Fermentazione alcolica e trasformazione malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Metodo classico. Allevato su fecce in bottiglia per 36 mesi.

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, specialmente quel Greco del comune di Tufo. In finale, un intreccio di arancia e mandorla amara.

Abbinamento:

Il vino è sufficientemente strutturato per essere bevuto con piatti complessi di pesce, nonché delicate carni bianche. Ideale anche con la nostra tradizionale pizza.

Curiosità:

Dalla fine dell'ottocento a meta anni trenta, le Cantine di Marzo hanno venduto grandi quantità di vino sfuso alla Francia, la cui viticoltura era stata distrutta dalla Fillossera. I contatti stabiliti con importatori e viticoltori francesi diedero l'idea di fare uno spumante a base di Greco. Nel 1926, uscì la prima bottiglia di Greco di Tufo Spumante.



ANNI VENTI

GRECO DI TUFO SPUMANTE DOCG METODO CLASSICO EXTRA BRUT

- **Denomination:** Greco di Tufo DOCG Metodo Classico Extra Brut
- **Variety:** Greco 100%
- **Location of the vineyards:** Tufo frazione San Paolo loc. Laure
- **Exposure and altitude:** South, South West 300m asl
- **Nature of the soil:** Sulfur, clay and limestone
- **Training system:** Guyot
- **Density of plantation:** 3.000 vines/Ha
- **Average age of the vines:** 20 years old
- **Yield per hectare:** 40 Hl/Ha
- **Harvest:** Handpicked at the end of October
- **Average yearly bottle production:** 3.000 bottles
- **Bottle format:** 0.75 l
- **Alcohol:** Generally 13%
- **Serving temperature:** 8 – 10° C

Vinification technique:

Alcoholic fermentation and malolactic conversion in temperature controlled stainless steel tanks.

Sensorial description:

Golden hue with small and long-lasting bubbles. Dried fruit and almond aromas, full-bodied crisp, dry flavours on the palate that exhibit all the classic traits of the Greco variety and especially those of Greco from the village of Tufo. The aftertaste is laced with bitter orange and almond.

Food combinations:

This sparkling wine is excellent as an aperitif. It has the structure to be enjoyed with sophisticated seafood dishes or delicate white meats. Remarkable with our traditional pizza.

Peculiarity:

From the end of the nineteenth c. to the mid-thirties, the di Marzo estate sold large quantities of bulk wine to France, whose viticulture had been destroyed by the Phylloxera pest. The contacts established with French wine importers and wine makers, gave the idea of creating a dry sparkling wine with Greco variety. In 1926 the first bottle of sparkling Greco di Tufo was made.

