

## ANNI VENTI

Denominazione  
**Greco di Tufo DOCG**  
**Metodo Classico Extra Brut**  
Vitigno  
**100% Greco**  
Ubicazione vigneti  
**Tufo, frazione San paolo,  
Vigneto Laure**  
Esposizione ed altitudine  
**Sud - Sud Ovest / 350mt 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  
**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  
**10 - 12 °C**

### Premi e riconoscimenti

• 3 Cornetti Gold assegnati dall' AIS  
per la Guida alle Aziende Vitivinicole  
e Vinicole della Campania 2018-2019  
negli anni 2016 - 2017 - 2018

### Tecnica 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:

Vino giallo paglierino con riflessi dorati. Bolle fini  
e persistenti. Al naso, pesca gialla matura e delicati  
sentori di crosta di pane, con una dominante di frutta  
secca, noce e mandorla. Il vino è corposo al palato e  
vi si riconoscono tutte le caratteristiche del vitigno  
Greco, quali freschezza e sapidità. In finale, un in-  
treccio di arancia e mandorla amara.

### Abbinamento:

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

### Curiosità:

Dalla fine dell'Ottocento alla metà degli anni trenta  
del secolo scorso, le Cantine di Marzo hanno venduto  
grandi quantità di vino 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.

