

COLLE SERRONE

Denominazione

Greco di Tufo DOCG

Vitigno

100% Greco

Ubicazione vigneti

Tufo, frazione Santa Lucia,

Vigneto Serrone

Esposizione ed altitudine

Sud - Sud Ovest / 380mt 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

30 anni

Resa per ettaro

70 quintali per ettaro

Vendemmia

Fatta a mano a metà Ottobre

Quantità media bottiglie

5.000

Formato della bottiglia

0,75 l

Grado alcolico

Generalmente 13°

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Premi e riconoscimenti

- 90 punti da James Suckling per l'annata 2016

Tecnica di vinificazione:

Vigneto selezionato di Tufo. Per questo nostro Cru di Greco utilizziamo esclusivamente la parte migliore del mosto fiore. Viene fermentato con cura in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata, utilizzando lieviti autoctoni selezionati. Il vino riposa sulle fecce per sei mesi per dare complessità e struttura. La trasformazione malolattica avviene parzialmente, dipendendo dall'acidità naturale della vendemmia. Prima di essere imbottigliato, il vino viene leggermente filtrato e conservato a temperatura di cantina per un anno, prima di essere immesso sul mercato.

Descrizione organolettica:

Vino giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è intenso e complesso: sprigiona note iodate e di pietra focaia, con una forte presenza di frutta matura, a polpa gialla. In bocca è avvolgente, ampio e intensamente minerale con forte sapidità. Si caratterizza rispetto agli altri due Cru per il grande equilibrio fra morbidezze e durezza.

Abbinamento:

La freschezza e sapidità di questo vino fanno sì che si abbinino molto bene con piatti grassi. Ideale con frutti di mare, pesci alla griglia e formaggi freschi, ma anche con piatti più strutturati quali carni bianche in salsa.

Curiosità:

Prodotto in appena cinquemila bottiglie. Le uve provengono dal vigneto chiamato Serrone, ubicato su una collina di Tufo, in frazione Santa Lucia, confinante con un altro nostro vigneto selezionato, Ortales. È un vigneto particolarmente ben esposto, che dà origine al nostro Greco di Tufo più rappresentativo e popolare.

