

## GRECO DI TUFO

Denominazione

**Greco di Tufo DOCG**

Vitigno

**100% Greco**

Ubicazione vigneti

**Tufo, frazione San Paolo e Santa Lucia**

Esposizione ed altitudine

**Sud Ovest 350 – 450mt 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

**70 quintali per ettaro**

Vendemmia

**Fatta a mano a metà Ottobre**

Quantità media bottiglie

**20.000**

Formato della bottiglia

**0,75 l**

Grado alcolico

**Generalmente 13°**

Temperatura di servizio

**10 – 12 °C**

### Premi e riconoscimenti

- Medaglia d'Argento al concorso Wow The Italian Wine Competition di Civiltà del Bere

- 90 punti agli Oscar 2018 Migliori vini italiani di Winesurf

- 90 punti da James Suckling

- Tre Bicchieri Gambero Rosso per l'annata 2016

- Slow Wine per l'annata 2016

### Tecnica di vinificazione:

Solo il mosto fiore viene utilizzato per questo nostro Greco, punta di diamante della nostra cantina.

Il mosto fiore viene fermentato con grande cura in vasche di acciaio inossidabile con temperatura controllata utilizzando lieviti autoctoni selezionati. Il vino riposa poi 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 finché non viene giudicato pronto per il mercato.

### Descrizione organolettica:

Giallo paglierino con delicati riflessi dorati. Al naso, pesca gialla ed albicocca, pietra focaia e fiore di arancio, con note di macchia mediterranea.

Quando si apre, emergono aromi di lime e limone. Al palato è un vino intenso, fresco e sapido, con un frutto agrumato e rinfrescante. Il gusto persiste a lungo, lasciando delle squisite note di mandorla, eucalipto e scorza di limone.

### Abbinamento:

La freschezza e sapidità di questo vino fanno sì che si abbinino molto bene con piatti a base di pesce quali salmone, frutti di mare, pesce alla griglia, ma anche con carni bianche e formaggi freschi.

Questo Greco di Tufo, grazie al particolare equilibrio tra morbidezze e durezza, è perfetto anche come aperitivo o bevuto in antipasto.

### Curiosità:

Il primo Greco di Tufo nacque nella nostra azienda quasi quattro secoli fa. L'unicità di questo vino risiede nel fatto che le viti crescono su terreni dal forte contenuto di zolfo fossile, lo stesso zolfo che, estratto, fece la fortuna dei di Marzo nell'Ottocento e Novecento.

