

LAURE

Denominazione

Greco di Tufo DOCG

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

70 quintali per ettaro

Vendemmia

Fatta a mano a metà Ottobre

Quantità media bottiglie

1.000

Formato della bottiglia

0,75 l

Grado alcolico

Generalmente 13°

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Premi e riconoscimenti

- 91 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 intenso e complesso: sprigiona delicate note iodate e di pietra focaia, con sentori di finocchietto selvatico, timo e macchia mediterranea. In bocca avvolgente, ampio e intensamente minerale, con una predominante spalla acida che lo contraddistingue rispetto agli altri Cru.

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:

Questo vino è la più pura espressione della Vigna Laure, nella frazione di San Paolo di Tufo. Di questo vino sono prodotte solo mille bottiglie ad annata.

