GRECO DI TUFO

GRECO DI TUFO DOCG LINEA "PALAZZO"

- Denominazione: Greco di Tufo DOCG
- Vitigno: 100% Greco
- Ubicazione vigneti: Tufo, frazione San Paolo e Santa Lucia
- Esposizione ed altitudine: Sud Ovest 350 480mt 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: dai 5 ai 20 anni
- Resa per ettaro: 70 quintali per ettaro
- Vendemmia: Fatta a mano nella seconda metà di Ottobre
- Quantità media bottiglie: 80.000
- Formato della bottiglia: 0,75 |
- Grado alcolico: Generalmente 12,5°
- Temperatura di servizio: 10 12 °C

Tecniche di vinificazione:

Tecnica di vinificazione: Assemblaggio di mosto fiore e lieve pressatura. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Allevamento su fecce fini.

Descrizione organolettica:

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, il vino si presenta complesso, con note fruttate di pesca gialla, albicocca; floreale con note di fiori d'arancio e macchia mediterranea; minerale con note di pietra focaia e salmastro. Al palato è un vino intenso, fresco e sapido, con un finale di frutta agrumata.

Abbinamento:

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

Questo nostro Greco di Tufo, grazie al particolare equilibrio tra morbidezze e durezze è perfetto anche come vino da

