

GRECO DI TUFO

GRECO DI TUFO DOCG
LINEA "STEMMA"

- **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:** 20.000
- **Formato della bottiglia:** 0,75 l
- **Grado alcolico:** Generalmente 12,5°
- **Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

Tecnica 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, frittture di pesce, ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

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

