

# GRECO DI TUFO DOCG



## 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*
- *91 punti da James Suckling per l'annata 2018*
- *2 Prosit sulla Guida perenne Onav prosit.it per l'annata 2018*
- *Premio Qualità-Prezzo nella Guida Berebene 2020 del Gambero Rosso per l'annata 2018*
- *90 punti da James Suckling per l'annata 2017*
- *Tre Bicchieri Gambero Rosso per l'annata 2016*
- *Slow Wine per l'annata 2016*
- *93 punti da Wine Enthusiast per l'annata 2016*
- *Greco di Tufo 2018*
- *4 grappoli Bibenda 2020*

## Awards

- Silver Medal for WOW - The Italian Wine Competition by Civiltà del Bere
- 90 points at Oscars 2018 - Best Italian Wines by Winesurf
- 91 points from James Suckling for vintage 2018
- "Value for money" award from Berebene 2020 by Gambero Rosso for vintage 2018
- 90 points from James Suckling for vintage 2017
- Tre Bicchieri Gambero Rosso for vintage 2016
- Slow Wine for vintage 2016
- 93 points from Wine Enthusiast for vintage 2016
- Greco di Tufo 2018 "4 grappoli Bibenda 2020"

Denominazione Denomination	Greco di Tufo DOCG
Vitigno Variety	100% Greco
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Tufo, frazione San Paolo e Santa Lucia Tufo, San Paolo and Santa Lucia hamlets
Esposizione ed altitudine Exposure and altitude	Sud Ovest 350/450 m s.l.m. South West 350/450 m asl
Natura del terreno Nature of the soil	Zolfo, argilla, calcare Sulfur, clay and limestone
Allevamento della vite Training system	Spalliera Guyot Guyot
Densità di piantagione Density of plantation	3.000 piante per ettaro 3.000 vines/Ha
Età media della vite Average age of the vines	20 anni 20 years old
Resa per ettaro Yield per hectare	70 quintali per ettaro 70 Hl/Ha
Vendemmia Harvest	Fatta a mano a metà Ottobre Handpicked in mid-October
Quantità media bottiglie Average yearly bottle production	20.000
Formato della bottiglia Bottle format	0,75 l - 0,35 l
Grado alcolico Alcohol	Generalmente 13° Generally 13%
Temperatura di servizio Serving temperature	10 - 12 °C

## 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.

## VINIFICATION TECHNIQUE

Only the first pressing of the grapes is used for our Cantina's signature Greco. This free run juice is the best possible and it is fermented with great care using selected yeasts, in temperature controlled tanks. The wine rests on the lees for six months to add structure and complexity. Malolactic conversion is partial depending on the natural acidity of the vintage. Before bottling, the wine is lightly filtered and stored at cellar temperature until we judge it to be ready for the market.

## SENSORIAL DESCRIPTION

Straw yellow with golden hues. Flint and orange blossom, with wild Mediterranean flowers on the nose. As the wine breathes, lime and citrus aromas develop. To taste, this is an intense, mineral dry white wine with refreshing citrus fruit. The flavours linger long after the wine has left your mouth, leaving delicious nuances of almond, eucalyptus and bitter lemon.

## FOOD PAIRING

The intense minerality is especially well matched to oily fish like salmon. The wine has a mouth cleaning quality thanks to its fresh acidity, it is very versatile, as an aperitivo or with fried antipasti and even fresh cheese. Excellent with Pizza.

**peculiarity** The first ever Greco di Tufo was born in our vineyards nearly four centuries ago. The unique feature of this wine lies in the strong sulfur content of the soil, the same fossil sulfur which, mined, made the di Marzo fortune in the nineteenth and twentieth centuries.

