

VIGNA LAURE

GRECO DI TUFO
DOCG



Premi e riconoscimenti

- 4 viti dalla Guida Vitae 2020 dell'Ais per l'annata 2017
- 90 punti dal 5StarWines The Book 2019 per l'annata 2017
- 91 punti da James Suckling per l'annata 2017
- 2 Prosit sulla Guida perenne Onav prosit.it per l'annata 2017
- 91 punti da James Suckling per l'annata 2016

Awards

- 4 Vines from the Vitae Guide 2020 by Italian Sommelier Association - AIS for vintage 2017
- 90 points from 5StarWines The Book 2019 for vintage 2017
- 91 points from James Suckling for vintage 2017
- 91 points from James Suckling for vintage 2016

Denominazione Denomination	Greco di Tufo DOCG
Vitigno Variety	100% Greco
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Tufo, frazione San Paolo, vigneto Laure Tufo, hamlet San Paolo, Laure vineyard
Esposizione ed altitudine Exposure and altitude	Sud-Sud Ovest 350 m s.l.m. South-South West 350 m asl
Natura del terreno Nature of the soil	Zolfo, calcare, argilla Sulfur, limestone and relatively small amounts of clay
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	5.000
Formato della bottiglia Bottle format	0,75 l - 1,5 l
Grado alcolico Alcohol	Generalmente 13° Generally 13%
Temperatura di servizio Serving temperature	10 - 12 °C

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vigneto selezionato e vinificato separatamente.

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 9 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 cinquemila bottiglie ad annata.

VINIFICATION TECHNIQUE

Only the first pressing of the grapes from our Laure vineyard is used for this, our Cantina's "cru" of 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 9 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 then it is stored at cellar temperature for a year, until we judge it to be ready for the market.

SENSORIAL DESCRIPTION

Straw-yellow, with aromas of flint and fresh sea breezes. Full and intense on the palate with wild fennel, thyme and Mediterranean wild bush.

FOOD PAIRING

Well suited to fish and especially to sea food dishes.

peculiarity Only 5000 bottles of this wine have been made. These are the first steps in presenting the mosaic of terroirs of the village of Tufo, each with its own features. This is the purest expression of the plot where the Laure vineyard is located.

