

# VIGNA SERRONE

GRECO DI TUFO  
DOCG



## Premi e riconoscimenti

- 91 punti dal 5StarWines The Book 2019 per l'annata 2017
- 90 punti da James Suckling per l'annata 2017
- 3 Prosit sulla Guida perenne Onav prosit.it per l'annata 2017
- 90 punti da James Suckling per l'annata 2016
- 92 punti da Gilbert & Gaillard per l'annata 2018

## Awards

- 91 points from 5StarWines The Book 2019 for vintage 2017
- 90 points from James Suckling for vintage 2017
- 90 points from James Suckling for vintage 2016
- 92 points by Gilbert & Gaillard for vintage 2018

Denominazione Denomination	Greco di Tufo DOCG
Vitigno Variety	100% Greco
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Tufo, frazione Santa Lucia, vigneto Serrone Tufo, hamlet Santa Lucia, Serrone vineyard
Esposizione ed altitudine Exposure and altitude	Sud-Sud Ovest 350/380 m s.l.m South-South West 350/380m 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	Dai 20 ai 50 anni 20 to 50 years old
Resa per ettaro Yield per hectare	70 quintali per ettaro 70 HI/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 di Tufo 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 è intenso e complesso: sprigiona note iodate e di pietra focaia, con una forte presenza di frutta matura, a polpa gialla.*

*In bocca è avvolgente, ampio e intensamente minerale con forte sapidità. Si caratterizza rispetto agli altri due cru per il grande equilibrio fra morbidezze e durezza.*

## 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** Prodotto in appena cinquemila bottiglie. Le uve provengono dal vigneto chiamato Serrone, ubicato su una collina di Tufo, in frazione Santa Lucia, confinante con un altro nostro vigneto selezionato, Ortale. È un vigneto particolarmente ben esposto, che dà origine al nostro Greco di Tufo più rappresentativo e popolare. Vigna Serrone è anche il nostro vigneto più antico, con viti di Greco che hanno più di 50 anni d'età!

## VINIFICATION TECHNIQUE

Only the first pressing of the grapes from our Vigna Serrone vineyard is used for this cru of Greco di Tufo. 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 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 pure citrus fruit, lime, ripe herb and mineral flavours. A wine with great finesse and length.

## FOOD PAIRING

Well suited to fish and especially to sea food dishes.

**peculiarità** When possible, we make a maximum of 5000 bottles from the vineyard locally known as Serrone. The soils are a mixture of clays and limestone which are rich in natural sulfur, the yields are low and the quality high, we select only the best bunches for this wine. It is a unique vineyard that paints an exquisite portrait of our Greco grape variety.

