

1930
 SPUMANTE
 METODO CLASSICO
 DI GRECO DI TUFO
 MILLESIMATO
 BRUT NATURE



Premi e riconoscimenti

- 3 Viti Ais 2021
- 92/100 da Wine Enthusiast
- 3 Cornetti Gold Ais Campania 2020
- 90/100 the Wine Hunter 2020
- 90 punti da Luca Maroni - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2020

Awards

- 3 Viti Ais 2021
- 92/100 by Wine Enthusiast
- 3 Cornetti Gold Ais Campania 2020
- 90/100 by the Wine Hunter 2020
- 90 points from Luca Maroni for Yearbook of the Best Italian Wines 2020

Denominazione Denomination	Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo Millesimato Brut Nature
Vitigno Variety	100% Greco
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Vigneto Laure, Tufo, frazione di San Paolo di Tufo Laure vineyard, Tufo, San Paolo di Tufo
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, argilla e calcare Clay, limestone and sulfur
Allevamento della vite Training system	Spalliera Guyot Guyot
Densità di piantagione Density of plantation	3.000 piante per ettaro 3000 vines/Ha
Età media della vite Average age of the vines	20 anni circa 20 years old
Resa per ettaro Yield per hectare	70 quintali per ettaro 60HI/Ha
Vendemmia Harvest	Fatta a mano a metà Ottobre Handpicked in mid-October
Quantità media bottiglie Average yearly bottle production	1.500
Formato della bottiglia Bottle format	0,75 l
Grado alcolico Alcohol	Generalmente 13,5° Generally 13,5%
Temperatura di servizio Serving temperature	6 - 8 °C

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Base spumantistica: vino 100% Greco di Tufo ottenuto da fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata e affinamento sulle fecce per circa 9 mesi.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Classico interamente eseguito nelle nostre Storiche Cantine. Rifermentazione e affinamento in bottiglia per 18 mesi. Le bottiglie riposano in cantina per 4 mesi circa dopo il dégorgeant.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dotato di grande brillantezza e vivacità. Dal tipico colore giallo paglierino, con vivaci riflessi dorati, si presenta come uno spumante dotato di un elegante perlage, fine e persistente. Al naso si propongono tutti i sentori tipici del vitigno Greco, come delicate note di frutta gialla matura, quali pesca gialla e albicocca; a cui fanno capo sfumature di agrumi come il pompelmo; nonché lievissime note minerali e floreali di fiori bianchi. Il tutto è poi arricchito dai profumi di mandorla e crosta di pane. Spumante di corpo, che al palato mantiene integra la freschezza e la sapidità tipiche del Greco di Tufo, in perfetto equilibrio con le componenti di morbidezza esaltate dalla rifermentazione in bottiglia. Sorso intenso e persistente.

ABBINAMENTO

Aperitivi strutturati. Primi piatti con frutti di mare e secondi a base di pesce.

curiosità 1930 è il nuovo Spumante Metodo Classico delle Cantine di Marzo. È dedicato alla memoria di *Filippo di Somma, Principe del Colle*, figlio di *Maria di Marzo*, e amministratore dell'Azienda per più di trent'anni fino alla sua morte avvenuta nell'ottobre del 2019.

VINIFICATION TECHNIQUE

Cuvée: 100% Greco di Tufo from alcoholic fermentation in stainless steel vats at controlled temperature; refining on lees for 9 months.

FOAM FORMATION

Classic Method entirely made in our winery. Refermentation and refining in bottle for 18 months. Bottles rest for four months after disgorging.

SENSORIAL DESCRIPTION

Bright and lively wine. Golden hues with a fine, long-lasting perlage. It expresses all the aromas typical of Greco di Tufo, like delicate notes of ripe yellow fruits, citrus smell and a slight mineral touch with hints of white flowers. Finally, a delicate smell of almonds and bread crust. Full-bodied, it has the freshness and zestiness of Greco di Tufo, all balanced with the subtle creaminess given by the refermentation process. An intense and persistent sip.

FOOD PAIRING

Great as an aperitiv; main courses with seafood, fish dishes are perfect pairings.

peculiarity 1930 is our new Greco di Tufo Classic Method. It's dedicated to the memory of *Filippo di Somma, Principe del Colle*, *Maria di Marzo's* son, and director of the company for more than thirty years until his death in October 2019.

