

VIGNA ORTALE

GRECO DI TUFO
DOCG
RISERVA



Premi e riconoscimenti

- *Ortale 2018 fra i 100 vini bianchi della guida de l'Espresso "Ristoranti e Vini d'Italia 2021"*
- *4 stelle nella sezione "Vini da non perdere" della guida Vinibuoni d'Italia del Touring Club Italiano 2020 per l'annata 2017*
- *Ortale 2016 è stato inserito tra i migliori 100 vini bianchi della guida l'Espresso "Ristoranti e Vini d'Italia 2019"*
- *91 punti da James Suckling per l'annata 2016*
- *Vigna Ortale 2017*
- *4 grappoli Bibenda 2020*
- *91 Punti da Gilbert & Gaillard per l'annata 2018*

Awards

- Ortale 2018 in the top 100 - best white wines for L'Espresso Guide "Ristoranti e Vini d'Italia 2021"
- Ortale Vineyard for the vintage 2017: 4 Stars in the section "Vini da non perdere" for the guide "Vinibuoni d'Italia" of the Italian Touring Club 2020 edition
- Ortale 2016 in the top 100 - best white wines for L'Espresso Guide "Ristoranti e Vini d'Italia 2019"
- 91 points from James Suckling for vintage 2016
- For the vintage 2017: "4 Grappoli Bibenda 2020"
- 91 points by Gilbert & Gaillard for vintage 2018

Denominazione Denomination	Greco di Tufo DOCG Riserva
Vitigno Variety	100% Greco
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Tufo, frazione Santa Lucia, vigneto Ortale Tufo, hamlet Santa Lucia, Ortale vineyard
Esposizione ed altitudine Exposure and altitude	Sud-Sud Est 400 m s.l.m. South-South East 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	Dai 5 ai 10 anni 5 to 10 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 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 miele, acacia, ginestra e orzo.

In bocca avvolgente, ampio e intensamente minerale, con una predominante nota di morbidezza 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 Di questo vino sono prodotte solo cinquemila bottiglie ad annata. Questo vino è la più pura espressione della Vigna Ortale, nella frazione di Santa Lucia di Tufo, confinante con la Vigna Serrone.

VINIFICATION TECHNIQUE

Only the first pressing of the grapes from our Ortale 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 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 honey, acacia and barley. A stunningly complex wine.

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 Ortale vineyard is located.

