

GRECO DI TUFO

DOCG



Denominazione
Greco di Tufo DOCG

Vitigno
100% Greco di Tufo

Ubicazione vigneti
I vigneti sono situati interamente situati nel comune di Tufo, nelle frazioni San Paolo e Santa Lucia

Esposizione ed altitudine
I terreni sono esposti a Sud Ovest e Sud Est, ad un'altitudine che va dai 350 ai 480 m s.l.m.

Natura del terreno
Impasto misto di calcare e argilla, con ricca presenza di zolfo fossile

Allevamento della vite
Spalliera Guyot

Densità di piantagione
3.000 piante per ettaro

Età media delle viti
Dai 5 ai 20 anni

Resa per ettaro
70 quintali per ettaro

Vendemmia
Fatta a mano nella seconda metà di Ottobre

Quantità media bottiglie
80.000 bottiglie circa

Formato della bottiglia
750 ml

Grado alcolico
Generalmente 12,5%

Temperatura di servizio
10-12 °C

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Assemblaggio di mosto fiore e lieve pressatura. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Allevamento su fecce fini. Decantazione a freddo e leggera filtrazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, il vino si presenta complesso, con note fruttate di pesca gialla, albicocca; floreali con note di fiori d'arancio e macchia mediterranea; minerale con note di pietra focaia e salmastro. Al palato è un vino intenso, fresco e sapido, con un finale di frutta agrumata.

ABBINAMENTO

La freschezza e sapidità di questo vino fanno sì che si abbinino molto bene a piatti a base di pesce, quali salmone, frutti di mare, pesce alla griglia, frittiture di pesce, ma anche a carni bianche e formaggi freschi. Questo nostro Greco di Tufo, grazie al particolare equilibrio tra morbidezza e durezza è perfetto anche come vino da aperitivo o bevuto in antipasto.