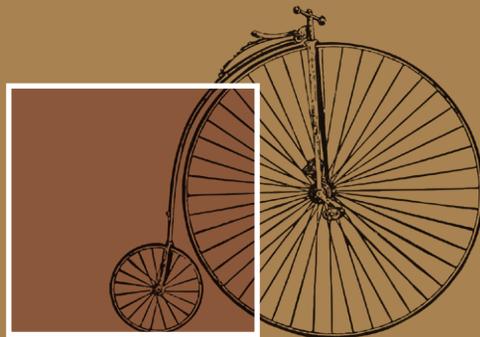


ANNI  
VENTI

GRECO DI TUFO DOCG  
SPUMANTE RISERVA  
METODO CLASSICO  
MILLESIMATO, EXTRA BRUT



#### Premi e riconoscimenti

- 3 Cornetti Gold assegnati dall' AIS per la Guida alle Aziende Vitivinicole e Vinicole della Campania negli anni 2016, 2017, 2018, 2019

#### Awards

- 3 Cornetti Gold from the Italian Sommelier Association for the Guide to Wine Companies in Campania in 2016, 2017, 2018, 2019 years

Denominazione Denomination	Greco di Tufo Docg Spumante Riserva Metodo Classico Millesimato, Extra Brut
Vitigno Variety	100% Greco
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Vigneto Laure, Tufo, frazione di San Paolo 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 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	20 anni circa 20 years old
Resa per ettaro Yield per hectare	70 quintali per ettaro 60 Hl/Ha
Vendemmia Harvest	Fatta a mano a metà Ottobre Handpicked in mid-October
Quantità media bottiglie Average yearly bottle production	3.000
Formato della bottiglia Bottle format	0,75 l
Grado alcolico Alcohol	Generalmente 13° Generally 13%
Temperatura di servizio Serving temperature	6 - 8 °C

## TECNICA 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 riposo sui lieviti per 36 mesi. Le bottiglie riposano in cantina per 4 mesi circa dopo il dégorgeant.*

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

*Giallo paglierino con delicati riflessi dorati. Bolle fini e persistenti. Al naso, pesca gialla matura e delicati sentori di crosta di pane, con una dominante di frutta secca, noce e mandorla. Il vino è corposo al palato e vi si riconoscono tutte le caratteristiche del vitigno Greco, quali freschezza e sapidità. In finale, un intreccio di arancia e mandorla amara.*

## ABBINAMENTO

*Il vino è sufficientemente strutturato per essere bevuto con piatti complessi di pesce, nonché delicate carni bianche. Ideale anche con la nostra tradizionale pizza.*

**curiosità** Dalla fine dell'Ottocento alla metà degli anni Trenta del secolo scorso, le Cantine di Marzo hanno venduto grandi quantità di vino alla Francia, la cui viticoltura era stata distrutta dalla Fillossera. I contatti stabiliti con importatori e viticoltori francesi diedero l'idea di fare uno spumante a base di Greco. Nel 1926 uscì la prima bottiglia di Greco di Tufo Spumante.

## VINIFICATION TECHNIQUE

Alcoholic fermentation and malolactic conversion in temperature controlled stainless steel tanks. 9 months on lees before disgorging.

## FOAM FORMATION

Classic Method entirely made in our winery. Refermentation and refining in bottle for 36 months. Bottles rest for four months after disgorging.

## SENSORIAL DESCRIPTION

Golden hue with small and long-lasting bubbles. Dried fruit and almond aromas, full-bodied crisp, dry flavours on the palate that exhibit all the classic traits of the Greco variety and especially those of Greco from the village of Tufo. The aftertaste is laced with bitter orange and almond.

## FOOD PAIRING

This sparkling wine is excellent as an aperitif. It has the structure to be enjoyed with sophisticated seafood dishes or delicate white meats. Remarkable with our traditional pizza.

**peculiarity** From the end of the nineteenth century to the mid-thirties, the di Marzo estate sold large quantities of bulk wine to France, whose viticulture had been destroyed by the Phylloxera pest. The contacts established with French wine importers and wine makers, gave the idea of creating a dry sparkling wine with Greco variety. In 1926 the first bottle of sparkling Greco di Tufo was made.

