

GRECO DI TUFO

GRECO DI TUFO DOCG
SELEZIONE "LE VIGNE"

- **Denominazione:** Greco di Tufo DOCG
- **Vitigno:** 100% Greco
- **Ubicazione vigneti:** Tufo, frazione San Paolo e Santa Lucia
- **Esposizione ed altitudine:** Sud Ovest 350 – 450mt s.l.m.
- **Natura del terreno:** zolfo, argilla, calcare
- **Allevamento della vite:** Spalliera Guyot
- **Densità di piantagione:** 3.000 piante per ettaro
- **Età media della vite:** 20 anni
- **Resa per ettaro:** 70 quintali per ettaro
- **Vendemmia:** Fatta a mano a metà Ottobre
- **Quantità media bottiglie:** 20.000
- **Formato della bottiglia:** 0,75 l 0,375 l 1,5 l
- **Grado alcolico:** Generalmente 13°
- **Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

Tecnica di vinificazione:

Solo il mosto fiore viene utilizzato per questo nostro Greco, figura di prua della cantina. Viene fermentato con grande cura in vasche di acciaio inossidabile con temperatura controllata utilizzando lieviti selezionati. Il vino riposa sulle fecce per sei 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 finché non viene giudicato pronto per il mercato.

Descrizione organolettica:

Giallo solare con riflessi dorati. Al naso, pietra focaia e fiore di arancio con note di macchia mediterranea. Quando si apre, emergono aromi di lime e limone. Al palato è un vino intenso, minerale e secco con un frutto agrumato e fresco. Il gusto persiste a lungo dopo lasciando delle squisite note di mandorla, eucalipto e scorza di limone.

Abbinamento:

La freschezza e sapidità di questo vino fa sì che si abbinano molto bene con pesci grassi come il salmone. La spalla acida lascia una bocca pulita e fresca. Ideale con frutti di mare, pesci alla griglia e formaggi freschi. Il Greco di Tufo è perfetto anche come aperitivo o accompagnatoda una frittura in antipasto.

Curiosità:

Il primo Greco di Tufo nacque nella nostra azienda quasi quattro secoli fa. L'unicità di questo vino risiede nel forte contenuto di zolfo fossile del terreno, lo stesso zolfo che, estratto, fece la fortuna dei di Marzo nell'Ottocento e novecento. La Cantina rimane di proprietà di famiglia a traverso la famiglia di Somma discendenti diretti di Maria di Marzo principessa del Colle.



GRECO DI TUFO

GRECO DI TUFO DOCG
"LE VIGNE" PREMIUM RANGE

- **Denomination:** Greco di Tufo DOCG
- **Variety:** Greco 100%
- **Location of the vineyards:** Tufo San Paolo and Santa Lucia loc.
- **Exposure and altitude:** South West 350 – 450m asl
- **Nature of the soil:** Sulfur, clay and limestone
- **Training system:** Guyot
- **Density of plantation:** 3.000 vines/Ha
- **Average age of the vines:** 20 years old
- **Yield per hectare:** 50 Hl/Ha
- **Harvest:** Handpicked in mid-October
- **Average yearly bottle production:** 20.000 bottles
- **Bottle format:** 0.75 l, 0.375 l and 1,5 l
- **Alcohol:** Generally 13%
- **Serving temperature:** 10 – 12° C

Vinification technique:

Only the first pressing of the grapes is used for our Cantina's signature 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 the lees for six 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 stored at cellar temperature until we judge it to be ready for the market.

Sensorial description:

Crystalline golden hue, flint and orange blossom, with wild Mediterranean flowers on the nose. As the wine breathes lime and citrus aromas develop. To taste, this is an intense, mineral dry white wine with refreshing citrus fruit. The flavours linger long after the wine has left your mouth, leaving delicious nuance of almond, eucalyptus and bitter lemon.

Food combinations:

The intense minerality is especially well matched to oily fish like salmon. The wine has a mouth cleaning quality thanks to its fresh acidity, it is very versatile and excellent as an aperitivo or with fried antipasti and even fresh cheeses.

Peculiarity:

The first ever Greco di Tufo was born in our vineyards nearly four centuries ago. The unique feature of this wine lies in the strong sulfur content of the soil, the same fossil sulfur which, mined, made the di Marzo fortune in the nineteenth and twentieth centuries. The Cantina remains in the di Marzo family through the di Somma family, direct descendant of Maria di Marzo, princess of Colle.

