



# Greco di Tufo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

**Vitigno:** Greco di Tufo 100%.

**Natura del terreno:** argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree. Suoli ricchi di componenti calcaree argillose e minerali, condizioni ideali per ottenere vini dalle intense note minerali.

**Ubicazione Vigneti:** In Irpinia nel cuore dell'areale di produzione, nel comune di Tufo, poderi: Vignale, Ripa ai Corvi, Serrone, Torricino. Prata P.U. podere: Maurisi

**Esposizione ed altitudine vigneti:** sud/est - sud/ovest dai 250/400mt s.l.m.

**Età media della vite:** dai 5 ai 25 anni.

**Allevamento della vite:** a controspalliera orizzontale con potatura a guyot.

**Densità impianto:** 2500/3000 piante per ettaro.

**Superficie:** 5 ettari.

**Resa per ettaro:** 60 q.

**Epoca di vendemmia:** media, inizi/metà ottobre.

**Tecniche di vinificazione:** Uve raccolte e selezionate a mano per il vino fulcro dell'azienda. I grappoli dopo poche ore di macerazione a freddo, subiscono una pressatura soffice. Il mosto prodotto fermenta con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 12-14°C. Il vino sosta in acciaio, dove affina per circa 4 mesi su fecce fini, per dare complessità e struttura prima di iniziare ad essere imbottigliato.

**Descrizione organolettica:** Giallo paglierino con delicati riflessi dorati. Al naso note agrumate di gioventù lasciano rapidamente il campo a pesca gialla, albicocca, mandorla verde e pietra focaia. Al palato è fresco e sapido con un intenso e rinfrescante frutto agrumato, grande struttura e spiccata sapidità.

**Abbinamento:** perfetto con primi di mare, zuppe e grigliate di pesce, formaggi erborinati e semi stagionati. Ideale anche in abbinamento a primi piatti a base di carni.

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Grado alcolico:** generalmente 13°

**Quantità media di bottiglie prodotte:** 15000

**Prima annata prodotta:** 2002.

