



Greco di Tufo docg

Vino bianco prodotto solo con uve Greco provenienti da tre vigne differenti situate in altrettanti comuni della provincia di Avellino e precisamente: Montefusco, Tufo e Altavilla Irpina. I grappoli vengono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero per ottenere il mosto fiore. La vinificazione e l'affinamento sulle fecce fini per 4 mesi avviene interamente in tini di acciaio.



Tipologia vino bianco

Denominazione Greco di Tufo Docg - Dop

Vitigno Greco 100%

Prima annata 1996



Provenienza delle uve Montefusco, Tufo, Altavilla Irpina (Avellino)

Altitudine 500 metri s.l.m. per i vigneti di Tufo, 500 metri s.l.m. per i vigneti di Montefusco e 550 metri s.l.m. per i vigneti di Altavilla Irpina

Sistema di allevamento guyot

Sesto di impianto 4500 ceppi/ha



Resa uva 80 q/ha

Caratteristiche del suolo argilloso calcareo, marnoso argilloso, limoso sabbioso

Vendemmia prima settimana di ottobre

Vinificazione decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio



Fermentazione in vasche di acciaio inox a 16 °C



Imbottigliamento seconda settimana del mese di febbraio successivo alla vendemmia