

Scheda tecnica



GRECO DI TUFO DOCG 2021

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%

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, franco sabbioso limoso

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



Note di degustazione e abbinamenti

Colore: giallo paglierino intenso e compatto

Naso: tipico dei vini di altitudine, di mela verde, gelsomino, cedro e miele selvatico. Sullo sfondo note minerali e mentolate ben integrate. Il vino in gioventù presenta profumi primari che dopo 5/10 anni si evolvono in affascinanti sbuffi di idrocarburi

Palato: bocca piena e fresca. Il finale è lungo e persistente con sapidità molto evidente.

Abbinamenti consigliati: ideale per risotti in generale e carni bianche. Benissimo per pesci o carni affumicate. Dopo qualche anno di affinamento anche su formaggi erborinati

Piatti da abbinare: minestra di lenticchie e gamberoni; rombo al forno con patate; zuppa di pesce, risotto ai carciofi; tonno scottato; polpo fritto; baccalà alla pertecaregna

Peso 1,3 Kg
Formato 375ml, 750ml, 1,5l
Annata 2021

È possibile richiedere annate diverse inviando una mail
a info@villaraiano.com