

## Scheda tecnica



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

# 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, 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