



**GRECO DI TUFO**  
**denominazione di origine controllata e garantita**

**Denominazione:** Greco di Tufo DOCG

**Composizione:** Greco 100%

**Zona di produzione:** Santa Paolina e Tufo (AV)

**Anno di impianto:** 2007

**Altitudine:** 480 m s.l.m.

**Terreno:** terreno molto vario, prevalentemente argilloso e calcareo

**Esposizione:** nord-ovest

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot monolaterale

**Resa:** 70 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** prima decade di ottobre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino carico, consistente nel bicchiere, al naso rivela delicati aromi di zagara, cedro e lime, fino a note più intense di frutta esotica e zucchero a velo. Al palato ritorna la frutta dolce e polposa, unitamente a struttura e freschezza.

**Abbinamenti consigliati:** verdure in tempura; scaloppine al burro; mozzarella in carrozza. **Formati**

**disponibili:** 0,375L; 0,75L