



GRECO DI TUFO
denominazione di origine controllata e garantita

Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Composizione: Greco 100%

Zona di produzione: Santa Paolina (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