



**DI MEO**<sup>®</sup>  
SALZA IRPINA

## ***Vittorio***

### **GRECO DI TUFO RISERVA**

#### **denominazione di origine controllata e garantita**

Il Greco di Tufo Riserva *Vittorio* è prodotto con le uve provenienti da un ripido e soleggiato vigneto impiantato nel 1998 a Montefusco, a 750 m s.l.m.. Leggera surmaturazione, raccolta manuale, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio sulle fecce fini per 12 anni ed ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi. Di colore giallo dorato, al naso sprigiona note agrumate e minerali e al gusto è pieno e strutturato. Il vino porta il nome del papà di Erminia, Generoso e Roberto Di Meo e del figlio di quest'ultimo.

**Denominazione:** Greco di Tufo DOCG Riserva

**Composizione:** Greco 100%

**Zona di produzione:** Montefusco (AV)

**Anno di impianto:** 1998

**Altitudine:** 750 m s.l.m.

**Terreno:** argilloso, calcareo, con terreni acclivi con pendenza superiore a 20%

**Esposizione:** nord-est

**Densità di impianto:** 3500 ceppi per ettaro

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

**Resa:** 50 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, sosta in acciaio per 12 anni, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 24 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** giallo dorato brillante con fine bouquet di cedro, mela renetta e propoli; seguono richiami minerali di pietra focaia e ardesia, oltre ad una lieve nota idrocarburica. Caldo e avvolgente, sorso equilibrato, con appropriata acidità e mineralità.

**Abbinamenti consigliati:** sushi e sashimi; risotto zucca e taleggio; crocchette di salmone e patate.

**Formati disponibili:** 0,75L; 1,5L

**Annate prodotte:** 07 - 08