



Vittorio

GRECO DI TUFO

denominazione di origine controllata e garantita

Il Greco di Tufo *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 e almeno 36 mesi di affinamento, di cui 18 in acciaio e 18 in bottiglia. 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

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 18 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 18 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 idrocarburaica. 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