

Il vitigno Greco di Tufo ha dimostrato e dimostra una potenzialità enologica notevolissima. E' infatti un vino di territorio e contemporaneamente internazionale. La raccolta avviene nel momento in cui gli acidi sono ancora ben presenti per donare al futuro vino sentori di fruttato. La sosta avviene in botti di acciaio e l'imbottigliamento avviene nel momento in cui gli aromi del vitigno, gli odori di fermentazione diventano quasi profumi.

Zona Di Produzione: Area D.O.C.G. Greco di Tufo

Altitudine: 400 mt slm

Vitigno: 100% Greco di Tufo

Sistema Di Allevamento: Filari a spalliera con potatura a guyot e perlingieri

Tipologia Terreno: Medio impasto ove corrono lenti di zolfo

Esposizione Vigneto: Est-Ovest

Epoca Vendemmia: Fine Settembre, inizio Ottobre

Tipologia Raccolta: Raccolta e selezionata a mano in cassette (20Kg)

Vinificazione: In bianco mediante separazione parti solide

Fermentazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Contenitori di acciaio

Grado Alcolico: 13-14% Vol.

Caratt. Organolettiche: Colore giallo paglierino tenue, sapore fresco, morbido cherichiana la mandorla amara in armonioso equilibrio

Abbinamento: Pietanze a base di pesce e carni bianche

Servire a: Temperatura di 10 °C

Formato bottiglie: 0.75 Lt



The Greco di Tufo vine variety clearly showed and still shows a significant oenological potential. It is indeed a territorial wine and an international wine at the same time. Harvesting is made at the time when acid is clearly present and gives fruity hint to the wine. The refinement takes place in stainless steel cask and bottling is made when the vine flavours and fermentation smells become almost perfumes.

*Production Area: **Area D.O.C.G. Greco di Tufo***

*Altitude: **400 mt slm***

*Vine Variety: **100% Greco di Tufo***

*Training Technique: **Guyot and Perlingieri espalier rows***

*Type of Soil: **Medium soil with sulphur hint***

*Vineyard exposure: **Est-Ovest***

*Harvest period: **Late september, early october***

*Type of Harvest: **Harvested and selected by hand in crates (20 Kg)***

*Vinification: **White, separating solid matter***

*Fermentation: **In controlled-temperature stainless steel tanks***

*Refinement: **Stainless steel tanks***

*Alcohol Content: **13-14% Vol.***

Organoleptic

*Characteristic: **Light straw yellow colour, fresh and soft taste well balanced with bitter almond finish***

*Food Match: **Poultry meat and fish courses***

*Serving Temperature: **10°C temperature***

*Bottle size: **0.75 Lt***

