

GRECO DI TUFO

DOCG

Il Greco è una delle poche varietà a bacca bianca ad avere un'alta propensione all'invecchiamento. Questo antico e prestigioso vitigno è stato portato nella provincia di Avellino dai Pelagi, dalla Tessaglia in Grecia, nel primo secolo avanti Cristo. Fu definito dai Romani "Aminea Gemina", per la caratteristica forma del grappolo suddiviso in due parti gemelle.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di Tufo e Petruo Irpino si trovano su un suolo in prevalenza argilloso-calcareo con esposizione a sud-est e un'altitudine media di 450 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 80 q/ha e 2,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Seconda decade di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime.



IL SAPORE

Fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe e crostacei

Primi piatti

- Risotti e portate a base di pesce

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Scopri di più

