

VIGNADANGELO

GRECO DI TUFO DOCG

Nella storia del Greco, una varietà che sarebbe scomparsa senza il paziente lavoro di recupero di Antonio Mastroberardino dopo la guerra, la selezione Vignadangelo è il risultato di una lunga ricerca sulla natura e la composizione dei suoli al fine di ottenere la migliore espressione della varietà.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

Santa Paolina, con esposizione a sud-est e un suolo di tipo argilloso-calcareo. L'altitudine è di 400 m. s.l.m. e il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.500 ceppi/ha e una resa di circa 70 q/ha e 2 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima metà 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).

Affina alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Sentori fruttati di pompelmo, pesca, pera ed erbe aromatiche



IL SAPORE

Fresco, sapido, strutturato ed elegante con un retrogusto fruttato.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Insalate di mare e piatti freschi a base di verdure e formaggi

Primi piatti

- Risotti e pasta a base di pesci, crostacei e legumi

Secondi piatti

- Pesci grigliati e fritti, carni bianche e formaggi freschi
-



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Scopri di più

