

# NOVASERRA

## GRECO DI TUFO DOCG

Alla famiglia Mastroberardino, in particolare al lavoro di Antonio, l'archeologo della vite e del vino, si deve il recupero ed il rilancio dell'antico vitigno "Greco", in fase di estinzione, l'identificazione dell'area di produzione e la sua vinificazione in purezza. Frutto di una rigorosa cernita delle uve, Novaserra, divenuto un classico, esprime una complessità organolettica mai raggiunta. In etichetta sono riprodotti i particolari di un dipinto di Raffaele De Rosa, realizzato su una delle volte delle grotte di affinamento.



### PROFILO DEL VINO

#### DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

#### VITIGNO

Greco 100%

#### VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Montefusco con esposizione a sud-est e un suolo di tipo franco-argilloso, calcareo con presenza di tracce vulcaniche lungo il profilo. L'altitudine media è di 550 mslm, il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

#### ETÀ DEL VIGNETO

25 anni

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine 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 in bottiglia per tre/quattro mesi.

#### FORMATI SPECIALI

1,500 lt

### CARATTERI SENSORIALI



#### IL COLORE

Giallo paglierino intenso



#### IL PROFUMO

Spiccano caratteri di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde, con note di salvia e sentori minerali.



#### IL SAPORE

Si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande struttura e spiccata sapidità.



#### ABBINAMENTI

Antipasti

- Minestre di legumi, carni bianche, frutti di mare

Primi piatti

- Risotti ai funghi, crostacei e tutti i piatti a base di pesce

Secondi piatti

- Pesci al forno, fritture, carni bianche, formaggi non stagionati e molli



#### ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

Raccontato da Piero  
Mastroberardino

