

# 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

