

STILÈMA

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA

Un Greco che rievoca i tratti stilistici dei grandi bianchi d'Irpinia degli anni '70 e '80 che hanno segnato la consacrazione di uno stile territoriale e che, al tempo stesso, offre caratteri di grande modernità e di straordinaria ricchezza organolettica. Stilèma Greco di Tufo è frutto di un assemblaggio di uve provenienti dalle tenute di Montefusco, Tufo e Petruro Irpino. Nelle lavorazioni di cantina è stata posta particolare attenzione alla fermentazione malolattica e alla fase di affinamento, che donano al vino densità e consistenza.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

Montefusco, Tufo e Petruro Irpino: suoli franco-argillosi derivanti da roccia madre di arenaria e marne con una significativa presenza di calcare, tali da esaltare, anche grazie al particolare microclima collinare-montano, i caratteri di acidità, freschezza, verticalità, eleganza. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 1,8 kg/ceppo

ETÀ DEL VIGNETO

25 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in acciaio a temperatura controllata (16°-18°). Affinamento su fecce integrali di fermentazione per circa 18 mesi, al fine di raccogliere notevoli doti di sapidità e longevità. Circa il 7% del prodotto fermenta e affina in legno (barriques non di primo passaggio) per 12 mesi. Affina in bottiglia per almeno 18 mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

Stilèma

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglia tenue con riflessi verdolini



IL PROFUMO

Il profilo olfattivo evidenzia note di frutta matura, litchi e pompelmo, fiori gialli, frutta secca, fichi ed erbe aromatiche, pietra umida, ostriche, note salmastre, sensazioni che ricordano il calcare, con pronunciate nuance fumé.



IL SAPORE

Sapore deciso ma agile, con una spiccata nota salina, accompagnata da una sorprendente freschezza, che gli conferisce bevibilità e finezza. Chiude con persistenza sottile e lunga.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe di pesce, zuppe di legumi, portate a base di crostacei, salmone affumicato, formaggi.

Primi piatti

- Pasta o risotti ai frutti di mare o a base di legumi e verdure.

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e di verdure, formaggi freschi o a pasta molle.
-



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Dopo diverse esperienze di degustazione dei bianchi Stilema (Greco e Fiano), indichiamo sulla temperatura di servizio da consigliare 14/15°C

Scopri di più

