

GRECO DI TUFO

DOCG

Il Greco, insieme al Fiano, è tra le poche varietà a bacca bianca nota per la sua naturale predisposizione a lunghissimi affinamenti. Questo antico e prestigioso vitigno, chiamato "Aminea Gemina" dai Romani per via della caratteristica forma biforcuta dei suoi grappoli, è arrivato nella provincia di Avellino attraverso i coloni greci nel primo secolo a.C. Da allora, in simbiosi con il terroir dell'Irpinia, ha dato origine a uno dei vini bianchi che ha saputo affermarsi sia in Italia che all'estero.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di origine si trovano su un suolo in prevalenza argilloso-calcareo con esposizione a sud-est e un'altitudine media di 450 mslm. 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.

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

Raccontato da Piero
Mastroberardino

