

STILÈMA

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA

Un Greco che rievoca i tratti stilistici dei grandi bianchi d'Irpinia degli anni '70 del Novecento 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 Petruo 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. Dalla vendemmia 2018 si fregia della qualifica RISERVA in virtù del novellato disciplinare di produzione del Greco di Tufo DOCG che ha valorizzato il lungo periodo di affinamento.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG RISERVA

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

È frutto di uve selezionate nei cru familiari delle sottozone più caratteristiche dell'areale produttivo della DOCG, al fine di esaltarne la complessità stilistica. Vi contribuiscono le tenute di Montefusco (suoli di medio impasto, di matrice vulcanica), Tufo (argilla calcarea con presenza di zolfo) e Petruo Irpino (argilla compatta), 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 24 mesi, al fine di raccogliere notevoli doti di sapidità e longevità. Una piccola quota svolge fermentazione ed élevage in barriques di secondo passaggio per 24 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per circa 24 mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

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, frittura 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 Stilèma (Greco e Fiano), indichiamo sulla temperatura di servizio da consigliare 14/15°C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

