GRECO DI TUFO

GRECO DI TUFO DOCG

DENOMINAZIONE: Greco di Tufo DOCG
VITIGNO: Greco di Tufo 100%
TERRENO: In prevalenza argilloso-calcareo
ESPOSIZIONE: In prevalenza Sud – Est
ALTITUDINE: In media 450 m s.l.m.
DENSITA' DI IMPIANTO: In media 3.000 ceppi/ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a guyot
ETÀ VIGNETO: In media 15 anni
RESA: Circa 80 q/ettaro e 2,6 kg/ceppo
PERIODO DI RACCOLTA: Seconda decade di ottobre, raccolta manuale
TECNICA DI VINIFICAZIONE: Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO: Almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI
Colore: Giallo paglierino
Profumo: Sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime
Sapore: Fresco, molto minerale, strutturato ed elegante
ABBINAMENTI
Indicato con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi. Ottimo come aperitivo