i classici

GRECO DI TUFO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

Grape variety: *Greco di Tufo 100%*
Soil: *Clayey-calcareous with consistent sulfurous veins. Soils rich in clay and mineral limestone components, ideal conditions for obtaining wines with intense mineral notes.**Vineyards location:** In Irpinia, in the heart of the production area, in the municipality of Tufo.* ***Farms:*** *Vignale, Ripa ai Corvi, Serrone, Torricino, Prata P.U. Maurisi vineyard.*
Exposure and altitude: *South-east & South-west at 250-400 meters a.s.l.* ***Vine age:*** *5-25 yrs. avg.* ***Vine training:*** *counter-espalier with guyot pruning* ***Density:*** *2,500/3,000 vines per hectare (2.47 acres)* ***Area:*** *5 hectare* ***Yield per hectare:*** *6 tons* ***Harvest:*** *early-mid October*

Winemaking: *Hand-picked and selected grapes for the company's core wine. After a few hours of cold maceration, the destemmed bunches under go a soft pressing. The must produced ferments with selected yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature of 12-14° C. The wine stays in stainless steel, where it ages for about 4 months on fine lees, to give complexity and structure before starting to be bottled.*

Organoleptic properties: *Straw yellow with delicate golden reflections. As for sense of smell, citrus notes of youth quickly leave the field to yellow peach, apricot, green almond and flint. On the palate it is fresh and savory with an intense and refreshing citrus fruit, great structure and marked flavor.* ***Pairing:*** *Perfect with seafood first courses, soups and grilled fish, blue cheeses and semi-aged cheeses. Also ideal in combination with meatbases first courses.... also goes well with meat-based pastas & light soups.* ***Serving temperature:*** *10-12° C* ***Alc./vol.:*** *13%* ***Avg. production:*** *15,000 btls*
First vintage: *2002*

iclassici

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigno:
Greco di Tufo 100%

Natura del terreno:
argilloso-calcarea con consistenti venature solfuree.
Suoli ricchi di componenti calcaree argillose e minerali, condizioni ideali per ottenere vini dalle intense note minerali

Ubicazione vigneti:
In Irpinia nel cuore dell'areale di produzione, nel comune di Tufo, poderi: Vignale, Ripa ai Corvi, Serrone, Torricino. Comune di Prata Principato Ultra, podere: Maurisi

Esposizione ed altitudine vigneti:
sud/est - sud/ovest dai 250/400mt s.l.m.

Età media della vite:
dai 5 ai 25 anni

Allevamento della vite:
a controspalliera orizzontale con potatura a guyot

Densità impianto:
2500/3000 piante per ettaro

Superficie/ Resa per ettaro:
5 ettari / 60 q. per ettaro.

Epoca di vendemmia:
media, inizi/metà ottobre

Tecniche di vinificazione:
Uve raccolte e selezionate a mano per il vino fulcro dell'azienda. I grappoli dopo poche ore di macerazione a freddo, subiscono una pressatura soffice. Il mosto prodotto fermenta con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 12-14°C. Il vino sosta in acciaio, dove affina per circa 4 mesi su fecce fini, per dare complessità e struttura prima di iniziare ad essere imbottigliato

Descrizione organolettica:
Giallo paglierino con delicati riflessi dorati. Al naso note agrumate di gioventù lasciano rapidamente il campo a pesca gialla, albicocca, mandorla verde e pietra focaia. Al palato è fresco e sapido con un intenso e rinfrescante frutto agrumato, grande struttura e spiccata sapidità

Abbinamento:
perfetto con primi di mare, zuppe e grigliate di pesce, formaggi erborinati e semi stagionati. Ideale anche con primi piatti a base di carni

Temperatura di servizio: **10 – 12 °C**
Grado alcolico: **generalmente 13°**
Quantità media di bottiglie prodotte: **15000**
Prima annata prodotta: **2002**