

GRECO DI TUFO

Indicazione Geografica Protetta /// Weißwein



Die strohgelbe Farbe, das intensive und anhaltende Bukett mit Anklängen von weißem Pfirsich, Aprikose und Süßmandel, vermengt mit mineralischen und zitrusfruchtigen Noten sowie der kernige, frische und reiche Geschmack beschreiben einen charaktervollen Wein mit ausgeprägter Typizität.

SERVIERTEMPERATUR

12 °C

LAGERFÄHIGKEIT

4 Jahre

FLASCHEN

750 ml

ERSTER JAHRGANG

2004

BODENBESCHAFFENHEIT

Tuffstein mit Mergelton und Schwefel

ANPFLANZUNGSJAHR

Verschiedene Jahre zwischen 1956 und 1980

HÖHENLAGE DER WEINBERGE

400-500 m ü. d. M.

WEINLESE

Mitte Oktober

STOCKDICHTEN

2500-3500 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM

Einfachguyot und Kordon mit Zapfenschnitt

ERTRAG (Liter/Hektar)

3000

WEINBEREITUNG

Weißweibereitung mit weicher Pressung und Kaltstabilisierung

AUSBAU

In Edelstahltanks, ca. 4 Monate lang

TRAUBENSORTEN

100 % Greco

WEINBAUGEBIET

Altavilla Irpina, Tufo und Chianche