

GRECO DI TUFO

Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie /// Blanc



Sa robe jaune paille, son bouquet intense et persistant aux senteurs de pêche blanche, d'abricot et d'amande douce, ponctué de notes minérales et citronnées, et sa saveur vigoureuse, fraîche et riche, en font un vin de caractère à la typicité prononcée

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

4 ans

BOUTEILLES

750 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

2004

NATURE DU SOL

Tufacé, argilo-marneux et soufré

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

Diverses années entre 1956 et 1980

ALTITUDE DES VIGNOBLES

400/500 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Seconda decade di ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO

2500/3000 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot simple et cordon

RENDEMENT EN VIN (litres-hectare)

3000

VINIFICATION

À blanc avec pressage doux et décantation à froid

VIEILLISSEMENT

En acier inoxydable pendant environ 4 mois

VARIÉTÉS DES RAISINS

Greco 100%

AIRES DE PRODUCTION

Altavilla irpina, Tufo et Chianche