

GRECO DI TUFO

Indicazione Geografica Protetta /// Bianco



Il colore giallo paglierino, il profumo intenso e persistente con sentori di pesca bianca, albicocca e mandorla dolce misti a note minerali ed agrumate, il sapore vigoroso, fresco e ricco descrivono un vino di carattere e di spiccata tipicità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

4 anni

BOTTIGLIE

750 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2004

NATURA DEL TERRENO

Tufaceo con argille marmose e zolfo

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

Vari anni dal 1956 al 1980

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

400/500 mt s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO

2500/3000 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice e cordone speronato

RESA IN VINO

(litri - ettaro)
3000

VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice e decantazione a freddo

AFFINAMENTO

In acciaio inox per circa 4 mesi

VARIETÀ DELLE UVE

Greco 100%

AREA DI PRODUZIONE

Altavilla irpina, Tufo e Chianche