

Greco di Tufo

DOCG



DENOMINAZIONE:

Greco di Tufo, Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

VITIGNO:

Greco (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Chianche (AV), Italia

VIGNETI:

Nostre uve Greco vengono allevate a contropalliera (Guyot) su terreno di origine vulcanica ricco di minerali ad un'altitudine di circa 620m s.l.m. nelle colline intorno alla località Chianche.

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta nella seconda metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono messe in vasca per 12 ore a una temperatura di 5°C in modo che le bucce rimangano a contatto con il mosto. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 18°C.

MATURAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox fino alla fine della primavera successiva alla vendemmia, quando viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è di un giallo paglierino brillante, il suo profumo leggermente minerale con noti di albicocca, pera, pesca e agrumi, con un'ottima acidità. Nel complesso risulta un vino molto equilibrato. I toni di frutta rimangono sullo sfondo con un retrogusto leggermente amaro, che ricorda le mandorle. Il terreno calcareo dà una spiccata connotazione ai profumi del vino, che unisce una corposa struttura con piacevoli note minerali e un bouquet profumato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, accompagnando antipasti e piatti di pesce, crostacei, risotto ai frutti di mare o funghi porcini, carni bianche, aragosta, formaggi freschi e piatti di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 8-10°C

DATI ANALITICI (INDICATIVI):

Alcool	13% Vol.
Acidità totale	6,30 gr/lit
Estratto secco	22,40 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese di 75cl.

Cartone da 6 bottiglie, pallet da 125 cartoni.



DOCC AAC
AGENZIA
Denominazione di Origine

Greco di Tufo
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA



Le Masciare
AZIENDA AGRICOLA
PRODUCT OF ITALY

BIANCO SOVRANO DELLE TERRE DEL SUD. L'AZIENDA AGRICOLA
LE MASCIARE PROPONE QUESTO VINO IN PICCOLE QUANTITA', IN UNA
PERSONALE INTERPRETAZIONE DEI VITIGNI SECOLARI CAMPANI.