



CONTRADA



Greco di Tufo DOCG

Denominazione	Greco di Tufo DOCG
Vitigno	Greco di Tufo 100%
Vigneto	Petraro irpino
Terreno	Franco sabbioso, ricco di elementi minerali
Esposizione	Sud - Ovest
Altitudine	500 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3500 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 70 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	In bottiglia per tre - quattro mesi
Colore	Giallo dorato
Profumo	Spiccano i sentori di albicocca, per, mela, pesca, mandorla, con note di salvia e sentori minerali
Sapore	Si apprezza un'ottima acidità , sensazione che richiama frutti maturi. grande morbidezza e sapidità
Abbinamento	Indicato per accompagnare minestre a base di legumi, carni bianche, crostacei, e piatti anche elaborati, a base di pesce
Temperatura di servizio	8-10°C
Gradazione alcolica	12-14%Vol