



CONTRADA



GRECO DI TUFO DOCG

| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione | GRECO DI TUFO DOCG |
| Vitigno | Greco di Tufo 100% |
| Vigneto | Petruro Irpino / Montefusco (AV) |
| Terreno | Franco sabbioso, ricco di elementi minerali |
| Esposizione | Sud -Est |
| 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 | Seconda decade di ottobre con raccolta manuale |
| Tecnica di vinificazione | Vinificazione classica in acciaio a temperatura controllata |
| Affinamento | Circa sei mesi in acciaio sulle fecce fini ,sei mesi in bottiglia |
| Colore | Giallo paglierino |
| Profumo | Sentori fruttati di albicocca, pesca e pera |
| Sapore | Morbido, minerale, strutturato ed elegante |
| Abbinamento | Si sposa particolarmente con crostacei, carni bianche e formaggi freschi |
| Temperatura di servizio | 10-12°C |
| Gradazione alcolica | 12-14%Vol |