

Greco di Tufo DOCG

Denominazione:	Greco di Tufo DOCG
Vitigno:	Greco di Tufo 100%
Vigneto:	Santa Paolina – Contrada Marotta (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 15 anni
Resa per ettaro:	Circa 70 quintali
Periodo di raccolta:	Seconda decade di ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione:	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento:	Almeno un mese in bottiglia
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	Sentori fruttati di albicocca, pesca e pera
Sapore:	Morbido, minerale, strutturato ed elegante
Abbinamento:	Indicato con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi. Ottimo come aperitivo
Temperatura di servizio:	8-10° C
Gradazione alcolica:	12-14%Vol

