



## I TUFİ Greco di Tufo Docg

**tipologia** bianco secco a denominazione d'origine controllata e garantita

**vitigno** 100% Greco di Tufo

**zona di produzione** vigneti selezionati dell'area della DOCG della provincia di Avellino

**terreni** in prevalenza argillosi calcarei con esposizione a sud-est ed un'altitudine media di 450 m. s.l.m

**sistema di allevamento** il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha

**età media delle piante** 18 anni

**epoca di raccolta** raccolta manuale intorno alla prima decade di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 Kg

**vinificazione ed affinamento** vinificazione in bianco in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 18° C - 20°C e due mesi di sur lie sui propri lieviti sempre in serbatoi inox a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia due mesi

**esame organolettico** di colore giallo paglierino con sentori di frutta come pesca ed agrumi, intensi e persistenti. Al gusto deciso si percepisce, immediatamente la spalla acida e la mineralità, tipica del vitigno con retrogusto di note balsamiche

**abbinamenti gastronomici** si abbina a risotti, portate a base di pesce e primi di carni bianche

**temperatura di servizio** 12 °C - 14 °C