



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