

VITIGNO

100% Greco

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nelle zone più alta dei comuni di Torrioni e Montefusco.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente argilloso e limoso con buona dotazione calcarea e presenza di elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano intorno alla metà di ottobre, vengono severamente selezionate, pressate intere e solo il mosto fiore viene decantato a freddo e poi inoculato per la fermentazione alcolica. La fermentazione avviene per una parte in barriques di rovere francese e per la restante parte in acciaio a bassa temperatura. Il vino rimane in affinamento sur-lie sempre in legno ed acciaio ed infine affina almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo dorato.

Profumo

Note di frutti abbastanza maturi, pesca gialla, frutta tropicale, frutta candita, succo di mela e leggera tostatura lasciano il passo ad una elegante nota di cipria.

Sapore

Intenso, pieno e fine. Buon equilibrio. Lunga la persistenza.

Abbinamenti gastronomici

piatti di buona struttura sia a base di pesce sia a base di carne bianca, pesce azzurro o baccalà, frittiture di pesce, ideale anche per piatti etnici, vellutate di verdure e formaggi di media stagionatura. Servire alla temperatura di 12-14°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



GRANCARE

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Grancare è la nostra selezione di Greco di Tufo, vinificato con cura ed elevato in legno per esaltare la struttura, l'eleganza e l'aromaticità del vitigno.