



Greco Campania I.G.T.



È il vitigno più antico dell'Avellinese, importato dalla regione Greca della Tessaglia, dai pelasgi. Questa vite ha origine millenaria, la coltivazione del vitigno Greco più diffusa inizialmente sulle pendici del Vesuvio, e successivamente in altre zone in provincia di Avellino dove prese la denominazione di Greco e in particolare nella media valle del Sabato dove ha trovato il suo microclima ideale. Si accosta bene con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei nonché carni bianche e piatti freddi.

Area di produzione:

Torrioni e Tufo, nel cuore dell'area di produzione del Greco di Tufo, posizione collinare situata con esposizione a sud-est a monte del comune di Tufo, altitudine 400/500 m. m.s.l.. Terreni calcareo-tufaceo ricchi di scheletro con minerali di zolfo.

Vitigno:

Greco 100%.

Sistema di allevamento:

La forma di allevamento dei vigneti è a guyot con 3.500 ceppi per ettaro. Condotta con metodo di agri coltura integrata. La produzione per ettaro è di 70/80 q.li.

Vinificazione:

Raccolta manuale e sistemazione in cassette di plastica max di peso 20 Kg., eseguita nel periodo dal 10 ottobre al 31 ottobre. Pigiadiraspatura, e pressatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata 20/25 giorni.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, limpido e consistente, profumo intenso, ampio con note minerali. Sapore secco robusto con freschezza minerale persistente.

Abbinamenti:

Primi piatti con frutti di mare, carni di pollo e coniglio alla brace e per la sua freschezza minerale su zuppe di verdure e legumi, va servito ad una temperatura di 8°-10° C.

Enologo: Roberto Iommazzo.

Azienda Agricola Vitivinicola
Contrada Bosco, 41, Torrioni (AV)
collinedelsole@hotmail.it
www.collinedelsole.it

Acidità totale	ph	%Vol
5.50/6.00	3,35	12,50