



Greco di Tufo

D.O.C.G.



E' il vitigno più antico dell'avellinese, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai pelasgi. Questa vite ha origine millenaria, si è adattata perfettamente in Irpinia, in particolare sulle colline che circondano il piccolo borgo di Tufo da cui prese la denominazione Greco di Tufo. Ciò che lo distingue dagli altri vitigni a bacca bianca è la sua straordinaria, accesa, pigmentazione, che dona alle sue uve un bel colore giallo intenso, a tratti ambrato, nel momento della maturazione. I grappoli, inoltre, sono denominati Aminia Gemina (anima gemella), questo appellativo deriva da Amineo, località della Tessaglia, e dal fatto che presenta grappoli di uva accoppiati come gemelli. All'assaggio risulta molto fresco grazie alla sua spiccata acidità e mineralità inoltre si presenta di notevole struttura, lasciando un gradevole senso di pienezza. Mostra un interessante profilo aromatico, queste uve infatti risultano ricchissime in aromi, bel al di sopra di quelle che riusciamo a percepire attraverso le soglie di odore; spiccano infatti note floreali e fruttate di pesca gialla, albicocca e nocciola, nonché quelle speziate, ciò tra l'altro sembra essere esaltato da terreni argillosi e da una buona esposizione al sole. Si accosta bene a pietanze 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 DOCG, posizione collinare situata con esposizione a sud-est a monte del comune di Tufo, altitudine 400/500 m.s.l.. Terreni calcareo-tufaceo ricchi di scheletro con minerali di zolfo.

Vitigno:

Greco di Tufo selezionato 100%.

Sistema di allevamento:

La forma di allevamento dei vigneti è a guyot con 3.500 ceppi per ettaro. Condotta con metodo di agricoltura 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. Pigliadiraspatura, e pressatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata 20/25 giorni.

Caratteristiche:

Colore giallo dorato con riflessi brillanti, 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 si abbina bene 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
6 / 6,50	3,30	13