



GRECO DI TUFO DOCG-DOP



L'UVA E IL VIGNETO

Ottenuto da uve Greco provenienti da vigneti scelti nei comuni di Montefusco. Il momento di raccolta viene determinato dai valori dei parametri della maturazione (in particolare l'acidità, pH e gli zuccheri) e dello stato di sanità delle stesse.

LA VINIFICAZIONE

La vinificazione viene eseguita tramite pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica sottovuoto con l'utilizzo di gas inerte riducendo al minimo il contatto fra aria e pigiato durante tutta la fase di pigiatura. Il mosto ottenuto va decantato per 24-48 ore e viene trasferito in tini di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione che si svolge ad una temperatura controllata di 15-17°C con l'aggiunta di lieviti selezionati indigeni. Il vino ottenuto, a fine fermentazione, viene lasciato a contatto con i propri lieviti per un affinamento di circa 4 - 5 mesi (sur lie).

IL VINO

Il colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo intenso e persistente con sentori di pesca bianca, albicocca e mandorla dolce misti a note minerali ed agrumate, il sapore vigoroso, fresco e ricco descrivono un vino di carattere e di spiccata tipicità e sapidità.

DATI TECNICI

Uvaggio: Greco 100%

Zona di produzione : Santa Paolina,
Montefusco

Altitudine vigneto: 450/550 metri s.l.m

Tipologia terreno: Tufaceo con argille
marmose e zolfo

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dei ceppi: 3500/4000 viti per ettaro

Produzione per ettaro: 80 Q.li

Resa uva in vino: 65%

Epoca della vendemmia: Prima decade di
ottobre

Vinificazione: In bianco

Fermentazione alcolica: In acciaio inox alla
temperatura di 15/17°C

Fermentazione malolattica: Non svolta