

GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno: Greco 100%

Zona di produzione: Montefusco (Av)

Tipo di impianto: Cordone speronato

Esposizione: Sud - Ovest

Altezza Vigneti: circa 400 metri s.l.m.

Periodo di raccolta delle uve: seconda decade di ottobre

Produzione per ettaro: 80/90 Q.li

densità di impianto: 3.500 ceppi per Ha

Tecnica di vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 24 h sulle bucce

Resa di Trasformazione: inferiore al 70%

Affinamento: 5 mesi in acciaio 1 in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità totale: 5,40 - 5,65



Colore Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli
Fruttato molto intenso con note di mela verde
Gusto fine, deciso ed intenso