

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TIPO DI VINO: Bianco

ANNATA: 2007

UVE: Greco di Tufo

TIPO TERRENO: I terreni situati a nord/ovest del comune di Tufo, Chianche ed Altavilla Irpina, risultano interessanti poiché derivano dal disfacimento nei millenni di arenarie. Ricchissimi di carbonato di calcio, carattere unico dei terreni di questa zona, che conferisce al vino profumi e grande complessità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Raggiera all'avellinese, nei nuovi vigneti controspalliera allevata a guyot.

VITIGNO: Portato in Italia dai coloni ellenici nel VII-VIII sec A.C, deriva dall'Aminea Gemella descritta dai georgici latini e coltivata sulle pendici del Vesuvio. L'appellativo "gemella" deriva dalla presenza di grappoli alati, carattere costante presente nel grappolo di questo vitigno. In un recente passato, per il grande patrimonio aromatico, questo vitigno veniva sovente confuso con il Riesling italiano. Oggi rappresenta una delle espressioni più peculiari del patrimonio vitivinicolo nazionale, alla luce dell'intensità aromatica e delle fragranze minerali, carattere distintivo questo della notevole longevità potenziale dei grandi vini d'oltralpe.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di Ottobre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA ETTARO: 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

NOTE PARTICOLARI: La terra del Greco, tufacea, ricca in zolfo e carbonato di calcio, cede alle uve intensità aromatica e fragranze minerali, caratteri distintivi dei grandi bianchi di territorio.



www.vinosia.com