

## ROCEROCE

DENOMINAZIONE:  
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO: Bianco

ANNATA: 2007

UVE: Greco di Tufo, Fiano di Avellino

TIPO TERRENO: I terreni del Greco, situati a nord/ovest del comune di Tufo, risultano interessanti poiché derivano dal disfacimento nei millenni di arenarie; ricchissimi di carbonato di calcio, caratteristica unica dei terreni di questa zona, conferiscono al vino profumi e grande complessità. I terreni di Fiano, in San Potito Ultra, sono freschi, profondi, ricchi di micro e macro elementi, molto soffici e di origine vulcanica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera allevata a guyot.

VITIGNO: Greco di Tufo, 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. Fiano di Avellino, antico vitigno meridionale, la cui coltivazione risale all'epoca romana. Si ritiene originario della zona del Latio, sulle colline ad est di Avellino. La parola Fiano, erroneamente attribuita in passato alla corruzione del nome Apianus (ape) sembra derivi invece da Appiano, varietà di mela e da Apia, ora Latio, località dell'avellinese. Non può invece essere confuso con le Apiane, vitigni molto apprezzati dai georgici latini, perché erano dei moscati, né derivare da ape, in quanto le sue uve molto mature sono visitate piuttosto dalle vespe ("Vitigni d'Italia", Scienza, Calò, Costacurta).

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima e seconda decade di Novembre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA ETTARO: 40 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano, in cassette predisposte per appassimento in graticciaia, pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico, fermentazione condotta con starter di lieviti autoctoni.

NOTE PARTICOLARI: L'evoluzione durante la maturazione tardiva e l'appassimento beneficiano delle rigide temperature autunnali, originando un ventaglio di nuances che aprono a frutti tropicali e alle mediterranee pesca e albicocca.



[www.vinosia.com](http://www.vinosia.com)