

☉ L'ARIELLA

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

La polpa di un rosso, cremoso e di
ripulente mineralità allo stesso tempo, è
un vino di spiccata tipicità e dal carattere
aromatico e inconfondibile.

UVE: Greco di Tufo.

TERRENO: deriva dal disfacimento nei millenni di
arenarie, ricchissime di carbonato di calcio, site
nel comune di Montefusco.

VENDEMMIA: seconda decade di ottobre.

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

