

# Greco di Tufo settepietre DOCG



## DENOMINAZIONE

Greco di Tufo, Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

## VITIGNO

Greco di Tufo (100%)

## ZONA DI PRODUZIONE

Montefusco (Av)

## VIGNETI

Uve Greco allevate a contropalliera (Guyot) su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo su un'altitudine di circa 550m s.l.m.

## VENDEMMIA

Dalla seconda settimana di Ottobre

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono poste a riposo per 12 ore ad una temperatura di 10° C, poi lentamente spremute nella pressa. Questa procedura è poi seguita da una fermentazione di 15 giorni a una temperatura di 18 °C in vasche di acciaio.

## MATURAZIONE

Il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia, dopodiché riposa in bottiglia per 2 o 3 mesi prima di essere pronto per il consumo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è di un giallo paglierino brillante con un leggero aroma minerale, note di albicocca, pera, pesca e agrumi, con un'ottima acidità. Nel complesso risulta un vino molto equilibrato. I toni di frutta rimangono sullo sfondo con un retrogusto leggermente amaro, che ricorda le mandorle. Il terreno calcareo da una spiccata connotazione ai profumi del vino, che unisce una corposa struttura con piacevoli note minerali e un bouquet profumato.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e piatti di pesce, crostacei, risotto ai frutti di mare o 'funghi porcini', carni bianche, aragosta, formaggi freschi e piatti di verdure.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura ottimale di servizio è di 8 °C - 10 °C.

## DATI ANALITICI

Alcool 13,50% Vol

## CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Bordolese conica cl 75  
Casse da 6, pallet da 84 cartoni.



Greco di Tufo  
settepietre  
DOCG