

BRECCIA

GRECO DI TUFO DOCG

Cenni storici: il vitigno è tra i più antichi della provincia di Avellino; fu portato nella zona dei comuni di Tufo, in provincia di Avellino, da Pelasgi della Tessaglia nel I secolo a. C.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Uvaggio: Greco di Tufo 100%

Terreno: medio impasto, calcareo

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Zona di produzione: colline del comune di Tufo (ha 3/conduzione) e Montefusco (ha 2/conduzione)

Esposizione: Sud

Altitudine: 500 m s. l. m.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura guyot

Età vigneto: circa 20 anni

Resa per ettaro: circa 70 quintali

Periodo di vendemmia: fine ottobre

Maturazione: 3 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti

Affinamento: in bottiglia per tre/quattro mesi

Colore: giallo paglierino intenso

Olfatto: sentori di albicocca, pera, mela, pesca, mandorla, con note di salvia e sentori minerali

Gusto: ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande morbidezza e sapidità

Abbinamenti consigliati: indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce.