



GRECO DI TUFO D.O.C.G.

VITIGNO: Greco di Tufo (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
ZONA DI PRODUZIONE: in territorio D.O.C.G. Greco di Tufo (AV)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: entro la prima metà di ottobre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino carico, profumi intensi e complessi di frutta a polpa bianca, gusto secco e armonico, di buon corpo, elegante persistenza aromatica
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10° C.

VARIETY: *Greco di Tufo (100%).*
APPELLATION: *D.O.C.G.*
PRODUCTION ZONE: *in territory of D.O.C.G. Greco di Tufo (AV)*
PRUNING/CULTIVATION SYSTEM: *controspalier (Guyot system)*
GRAPE YELD: *80 quintal per hectare*
HARVEST: *first half of October; hand picked*
WINE MAKING PROCESS: *purely, through soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks*
PROFILE: *It exudes a deep, ruby-red color followed by an aromatic nose and big, chewy tannins on the palate*
SERVING TEMPERATURE: *tasting at 8°/10° C.*