

GRECO DI TUFO

D.O.C.G.

**Classificazione:**

Vino bianco fermo

Vitigno:

100% Greco di Tufo

Provenienza delle uve e caratteristiche dei vigneti:

Vigne in agro di Tufo collocate a 330 metri s.l.m. e Santa Paolina a 420 metri s.l.m. tutte di proprietà aziendale.

Natura del terreno:

Argilloso

Anno d'impianto:

Dal 1950 al 2011

Sistema di allevamento:

Guyot e pergola avellinese

Densità d'impianto:

3300 ~ 2500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

70 ~ 80 quintali

Epoca di raccolta:

Seconda decade di ottobre

Grado alcolico: 13,5%

Il Greco è un nobile vitigno di antichissima origine. E' molto diffuso sul territorio campano ancora oggi ma il Greco di Tufo è una cultivar diversa che trae origine da viti di greco provenienti dalla collina di Cicala, nel territorio di Nola, e trapiantate nell'agro di Tufo intorno al 1660 da Scipione di Marzo, che dal casale di San Paolo Belsito si trasferì nei possedimenti della moglie, siti appunto in Tufo. Oggi esprime tutto il suo potenziale in un'area non particolarmente estesa in provincia di Avellino centrata sul comune di Tufo ed altri sette comuni limitrofi. Le uve vengono vinificate in bianco; la fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio, a fine fermentazione il vino rimane per qualche mese sulle fecce prima dell'imbottigliamento. Vino dal colore giallo paglierino tendente al dorato con profumi di frutta a polpa gialla maturi. Al palato si presenta molto sapido e fresco con una notevole persistenza.

GRECO DI TUFO

D.O.C.G.

Classification:

White still wine

Vine:

100% Greco di Tufo

Grape origins and vineyard features:

Selection of grape from owned estate vineyards located in Agro di Tufo (330 metres a.s.l.) and in Santa Paolina (420 metres a.s.l.)

Soil type:

Clay

Planting year:

From 1950 to 2011

Vineyard training system:

Guyot and typical "pergola avellinese"

Planting density:

3300 ~ 2500 plants per hectare

Yield per hectare:

70 ~ 80 quintals

Harvest Season:

Mid October

Alcohol Content: 13,5%

The Greco di Tufo is a noble grape variety with ancient origin. Widespread on the territory of Campania region, Greco di Tufo is a different cultivation originated from greco vines proceeding from hill of Cicala, in the area of Nola and transplanted in the Tufo area around 1660 from Scipione di Marzo, who from the farmhouse of San Paolo Belsito moved to the wife estate located in Tufo. Nowadays it expresses all its potential in a limited extended area in the province of Avellino centred on Tufo town and other seven neighbouring municipalities. The grapes are vinified in white; the fermentation takes place in controlled temperature in steel barrels, after fermentation, the wine remains for some months in lees before bottling. Straw yellow color tending to gold with yellow ripe fruit aroma. The palate is very fruity and fresh with a long finish.