

Meno: Greco di Tufo DOCG
Hrozno: Greco 100%
Oblasť: Santa Paolina (AV)
Rok výsadby: 2007
Nadmorská výška: 480 m n/m.
Zloženie pôdy: zloženie pôdy je rôzne, ale hlavne je to ílovitý a vápencový kameň.
Expozícia: severozápad
Hustota rastlín: 4 000 rastlín na hektár
Priemerný výnos: 70 metrických centov na hektár
Zber: prvá dekáda októbra



Di Meo®

GRECO DI TUFO DOCG

Vinifikácia: ručný zber vybraných strapcov do košov s hmotnosťou 15 kg, po macerácii prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote v tankoch z nehrdzavejúcej ocele počas 3 mesiacov, s konečným dozrievaním vo fľaši ďalšie 3 mesiace.

Organoleptické vlastnosti: hlboká slamovo žltá farba, odvážna v pohári, jemná vôňa pomarančového kvetu, cédrú a limetiek, až po intenzívnejšie tóny exotického ovocia. V chuti je ovocné a pevne štruktúrované.

Párovanie s jedlom: výborný ako aperitív, hodí sa k teľaciemu mäsu a morským plodom.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG
Vitigno: Greco 100%
Area di produzione: Santa Paolina (AV)
Anno di impianto: 2007
Altitudine: 480m s.l.m.
Composizione del terreno: la composizione del terreno varia considerevolmente, ma principalmente è argilla e calcare
Esposizione: nord-ovest
Densità delle piante: 4000 piante per ettaro
Sistema di allevamento: spalliera con potatura monotaterale Guyot
Resa media: 70 quintali per ettaro
Vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cestini da 15 kg, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, in acciaio inox per circa 3 mesi, con un affinamento finale in bottiglia per altri 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino intenso, pesante nel bicchiere, ha delicati aromi di fiori di zagara, cedro e lime, fino a note più intense di frutta esotica e zucchero a velo. Al palato è un vino fruttato, ben strutturato e fresco.

Abbinamenti consigliati: tempura vegetale; scaloppine al burro; mozzarella fritta.

Appellation: Greco di Tufo DOCG
Grape variety: Greco 100%
Production area: Santa Paolina (AV)
Year of planting: 2007
Altitude: 480 m a.s.l.
Soil composition: the composition of the soil varies considerably, but mainly it is clay and limestone
Exposure: North-West
Plant density: 4000 plants for hectare
Training system: espalier with monolateral Guyot pruning
Average yield: 70 quintals per hectare
Harvest: first decade of October

Vinification: manual harvest of selected bunches in 15 kg baskets, destemming, cryomaceration and soft pressing of the grapes, fermentation at a controlled temperature, in stainless steel for about 3 months, with a final ageing in bottle for other 3 months.

Organoleptic characteristics: deep straw yellow, weighty in the glass, it has delicate aromas of orange blossom flowers, cedar and lime, up to more intense notes of exotic fruits and icing sugar. On the palate it is a fruit-forward, firmly structured and fresh wine.

Recommended pairings: vegetable tempura; butter escalopes; fried mozzarella.

