

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE: Greco di Tufo Dopo

COLORE: giallo paglierino carico.

PROFUMO: Al naso fiore di zagara, scorza d'grume, melone, note minerali di zolfo. Fine e persistente

SAPORE: Vino fresco, con una piacevole acidità e spiccata mineralità, strutturato ed equilibrato

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI: 100% greco

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Altavilla (Av)

ALTITUDINE: 500 metri sul livello del mare

TIPO DI SUOLO: argilloso

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: sud est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

CEPPI/HA: 3000

VITA MEDIA DELLE PIANTE: 15 anni

EPOCA VENDEMMIA: prima metà di ottobre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Il mosto viene raffreddato a 8° per 24 ore. La fermentazione è sempre controllata intorno ai 12 – 13° C per 60 gg.

AFFINAMENTO: L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox con frequenti batonnages per 8 mesi.

DURATA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

VITA MEDIA DEL VINO: adatto all'invecchiamento.