

GRECO DI TUFO MADREPERLA



Tipologia

DOCG
Greco di Tufo
(Denominazione di Origine
Controllata Garantita)

Uve

Greco

Gradazione

13%

Zona di produzione

Provincia di Avellino

Allevamento

A spalliera con potatura gujot

Resa per ettaro

80 q.l. per ettaro

Altimetria

300/400 metri

Lavorazione

Raccolta a mano in cassetta,
pigiata in modo soffice e
messa a fermentare a
temperatura controllata a
freddo in acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Vino di colore giallo paglierino, risulta fresco e strutturato grazie al buon livello di acidità. Molto piacevole al naso per le sue caratteristiche di fine aromaticità, presenta note floreali e fruttate.

Appellation

DOCG
Greco di Tufo
(Denomination of Controlled
Guaranteed Origin)

Grape mix

Greco

Alcoholic content

13%

Production area

Province of Avellino

System of cultivation

Espalier with gujot pruning

Yield per hectare

80 t / ha

Altitude

300/400 metres

Vinification

Picked by hand in boxes, it is softly pressed and fermented cold at a controlled temperature in steel.

Organoleptic features

The wine, straw yellow in colour, is fresh and structured due to its good acidity. It is very agreeable on the nose for its fine aromatic character and its floral and fruity notes.