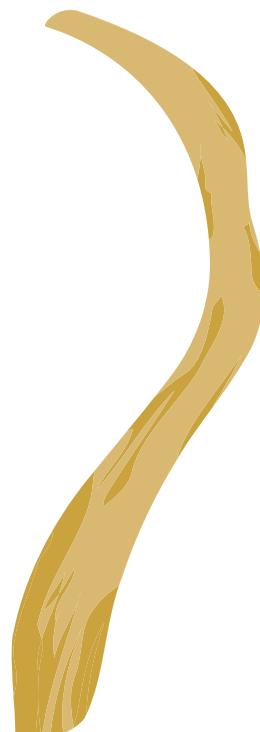


GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino bianco ottenuto da uve Greco 100% provenienti da vigne situate nei comuni di Montefusco, Santa Paolina, Petruro e Tufo in Irpinia. Vinificazione e affinamento interamente svolti in tini di acciaio.

White wine from Greco grape 100%, from vineyards in the town of Montefusco, Santa Paolina, Petruro and Tufo in Irpinia. Wine making and refining in stainless steel tanks.



Tipologia:

vino bianco

Denominazione:

Greco di Tufo Docg - Dop

Vitigno:

Greco 100%

Prima annata prodotta:

1996

Provenienza delle uve:

Montefusco (AV), Tufo (AV), Santa Paolina (AV), Petruro (AV)

Altitudine dei vigneti:

500 m. slm. per i vigneti di Tufo e Santa Paolina, 400 m. slm per i vigneti di Montefusco e Petruro.

Sistema di allevamento:

controspalliera – guyot

Densità di impianti:

4500 ceppi per ettaro

Resa per Ettaro:

80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo:

argilloso calcareo, sciolto, con buona dotazione di scheletro.

Epoca di Vendemmia:

prima settimana di ottobre

Vinificazione:

decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Materiale delle vasche di fermentazione:

acciaio inox

Temperatura di fermentazione:

16 °C

Epoca di imbottigliamento:

seconda settimana del mese di febbraio successivo alla vendemmia.

Type:

white wine

Appellation:

Greco di Tufo Docg - Dop

Grape:

Greco 100%

First year of production:

1996

Original vineyard:

Montefusco (AV), Tufo (AV), Santa Paolina (AV), Petruro (AV)

Altitude:

1,600 ft asl in Tufo and Santa Paolina, 1,300 ft.asl in Montefusco

Growing system:

countersoulder – guyot

Plant density:

2,250 plants per ac

Yield per ac:

40sh cwt

Soil:

chalky-clay, loose, soil skeleton

Harvest:

first week of october

Winemaking:

soft press of whole bunches and static decanting of must; inoculum of selected yeasts, fermentation and refinement in stainless steel tanks.

Fermentation temperature:

60 °F

Bottling period:

second week of February, following harvest.