



Product name
GRECO DI TUFO
Appellation
GRECO DI TUFO D.O.C.G.
Grape mix
GRECO 100%
Production area
TUFO – S. PAOLINA

Vine-cultivated surface
20 hectares
Exposure and altitude
650 mt.
Type of soil
Volcanic clay.
System of cultivation
Espalier, Guyot pruning.
Plant density
3.300 vines per ha.
Yield per hectare
100 t / ha
Harvest period
October
Vinification
Vinification in white, with fermentation in stainless steel tanks at 15 ° - 16 ° C.

Ageing
3 months in bottle.
Bottling
By spring next to the harvest.

Historical notes
Imported from Thessaly by Pelasgians.
Organoleptic features
Alcoholic content 13%.
Pale straw color with greenish hues, crystalline clarity, characteristic scent, dry, harmonious aftertaste Among the unmistakable imprint of its reminiscent of almonds.

Excellent with
Fish dishes. Well indicated as aperitif.

Nome del prodotto
GRECO DI TUFO
Denominazione
GRECO DI TUFO D.O.C.G.
Uvaggio
GRECO 100%
Zona di produzione
TUFO – S. PAOLINA

Superficie vitata
20 ettari
Esposizione e altimetria
650 mt.
Tipologia dei terreni
Argilloso vulcanico.
Sistema di allevamento
Spalliera, potatura Guyot.
Densità impianto
3.300 Piante per ha.
Resa per ettaro
100 q / ha
Periodo di raccolta
Ottobre
Tecnica di Vinificazione
Vinificazione in bianco, con fermentazione del mosto in fusti di acciaio a 15° - 16° C.

Affinamento
3 mesi in bottiglia.
Imbottigliamento
Dalla primavera successive alla vendemmia.

Cenni storici
Importato dalla Tessaglia dai Pelasgi
Caratteristiche organolettiche
Gradi 13%. Di colore paglierino scarico con riflessi verdognoli, limpidezza cristallina, profumo intenso caratteristico, asciutto, armonico, inconfondibile al retrogusto per la sua impronta che ricorda le mandorle.

Abbinamenti consigliati
Si accompagna a piatti a base di pesce. Ben indicato come aperitivo.