

GRECO di TUFO CLAUDIO QUARTA

DOCG



TERRENO: i vigneti sono posizionati nel "cru" di Montefusco a 700 mt slm, su di un suolo argilloso-sabbioso.

VITIGNO: portato in Italia dai coloni ellenici nel VII-VIII secolo a.C., « In verità il vino Greco era così pregiato, che nei banchetti veniva versato solo una volta ».
(Plinio il Vecchio).

VENDEMMIA: II-III decade di ottobre, con raccolta manuale.

RESA: 70 ql/ha.

VINIFICAZIONE: temperatura controllata (16-18°C) *sur lie*.

AFFINAMENTO: in acciaio 12 mesi.

NOTE CARATTERISTICHE: eccezionale bilanciamento tra freschezza del vitigno, suoli e ricchezza del frutto. L'ampio bouquet si arricchisce

di complessità grazie al lungo affinamento (12 mesi) *sur lie*. Ne risulta un vino asciutto e di grande finezza, eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI: si abbina perfettamente ai piatti di pesce della cucina italiana e internazionale, in particolare giapponese, e sorprende assaporato con la mozzarella di bufala.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire freddo.

ALCOL: 13%-14%.

FORMATO: magnum lt. 1.5 e 0,75 litri.

PREMI

- GUIDA VINI D'ITALIA 2016: 3 bicchieri
- GUIDA VINI D'ITALIA 2015: 3 bicchieri
- VINIBUONI 2016: CORONA
- VINIBUONI 2015: CORONA
- I MIGLIORI VINI PAPPILLON

