

GRECO di TUFO

DOCG



TERRENO: terreni argilloso-calcarei-argilloso-sabbioso. I vigneti della cantina Sanpaolo sono situati in una delle zone più vocate del Comprensorio del Greco di Tufo.

VITIGNO: portato in Italia dai coloni ellenici nel VII-VIII secolo a.C., il **Greco di Tufo** era già descritto dai latini come *animea gemella*, per la caratteristica forma alata del suo grappolo.

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

RESA: 80 q/ha.

VINIFICAZIONE: vino dai caratteri varietali ben marcati ottenuto mediante fermentazione alcolica a temperatura controllata (15-18°C), seguita da un periodo variabile di maturazione *sur lie*.

AFFINAMENTO: in acciaio.

NOTE CARATTERISTICHE: verdognolo/ giallo paglierino, presenta al naso note aromatiche che ricordano la pesca, l'albicocca, i fiori di campo e la camomilla. Al palato si ripropone deciso, nobile ed estremamente elegante.

ABBINAMENTI: risotto ai funghi porcini, dentice, formaggi non stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire freddo.

ALCOL: 12% - 13%.

PREMI

- VINI BUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – TRE STELLE
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – TRE STELLE
- MERANO WINE AWARDS 2015 – BOLLINO ROSSO
- IWSC 2013 – MEDAGLIA DI BRONZO

SOIL: limestone/clay and sandy/clay soils. The Sanpaolo winery vines are located in one of the best wine-growing areas in the Greco di Tufo district.

GRAPE VARIETY: brought to Italy by Greek colonists in the 8th-7th centuries BC, **Greco di Tufo** was described by the Latins as “Animea Gemella” (kindred spirit) due to the characteristic winged form of its bunches.

HARVEST: mid to late October; handpicked.

YIELD: 3.2 tons per acre.

VINIFICATION: this wine has pronounced varietal characteristics achieved by alcoholic fermentation at controlled temperatures ranging from 61-64.5°F, followed by a variable period of ageing *sur lies*.

AGEING: in steel vats.

TASTING NOTES: deep straw yellow in color, on the nose this wine has aromatic notes reminiscent of peach, apricot, meadow flowers and chamomile, which are repeated on the robust, fine-grained and highly elegant palate.

SERVING SUGGESTIONS: asparagus and porcini mushroom risotto, fishes, fresh cheeses, mozzarella cheese.

SERVING TEMPERATURE: serve chilled.

ALCOHOL BY VOL.: 12-13%.

AWARDS:

- VINI BUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – 3 STARS
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – 3 STARS
- MERANO WINE AWARDS 2015 – RED MARK AWARD
- IWSC 2013 – BRONZE
