

VICO DELL'AMORE

GRECO DI TUFO DOCG

Vico dell'amore dedicato alla "viuzza" solitaria dove si appartavano gli innamorati, che confina con il vigneto.

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo Docg.

UVAGGIO

Greco di Tufo in purezza.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni situati nei territori di Tufo, arenari e ricchissimi di carbonato di calcio che dà al vino ricchezza di profumi e grande complessità.

VINIFICAZIONE

Vendemmia mattutina con il fresco dell'alba dei grappoli; illimpidimento statico a freddo.

Fermentazione a temperatura tra i 14°C e i 16°C, poi a freddo controllato sotto i 10°C per bloccare ed evitare la malolattica. "Sur lies" con bâtonnage settimanali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo intenso con riflessi clorofilla. Olfatto avvolgente di polpa di pesca e zagara, arancia agra, lime.

Sapore cremoso, sostenuto da acidità e mineralità.

ABBINAMENTI

Si esalta con la cucina di mare, piatti sapidi a base di pesce e crostacei, ancora meglio con le pietanze della tradizione mediterranea e napoletana, inoltre carni bianche e formaggi.

