



# MONTESOLE®

## I CLASSICI

### GRECO DI TUFO D.O.C.G.



<b>Annata di vendemmia</b>	2014
<b>Tipologia</b>	Bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Grado alcolico</b>	12,55% vol
<b>Uve</b>	100% Greco
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo paglierino
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Profumi floreali e agrumati di cedro e pompelmo ben integrati nella tipica la nota minerale
<b>Caratteristiche gustative</b>	Gusto fresco e armonico
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	12°C
<b>Abbinamento</b>	Piatti elaborati a base di pesci nobili o carni bianche, Calamarata al ragù di Pesce Spada, Salmone al cartoccio, Coniglio all'ischitana
<b>Shelf life</b>	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (10-11° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>N. di bottiglie prodotte</b>	230.000
<b>Primo anno di produzione</b>	1997
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Greco di Tufo della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argillosi - Calcarei
<b>Vigneti</b>	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
<b>Età media vigneti</b>	16 anni
<b>Rese</b>	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,47 Kg/l
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale intorno alla prima metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 12gg.
<b>Maturazione ed affinamento</b>	3 mesi in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 1 mese in bottiglia
<b>Dati analitici</b>	Ph 3,10, Acidità totale 6,40 g/l, Zuccheri residui 2,55 g/l, Estratto secco totale 20,80 g/l, SO <sub>2</sub> libera 26 mg/l

Dai frutti del decantato vitigno Aminea Gemina degli antichi, giunto a noi con il nome Greco di Tufo, nasce il vino omonimo, il bianco D.O.C.G. della Campania più celebrato e conosciuto oltreoceano. L'uva "grieco", come viene definita nel dialetto locale, matura esclusivamente nei vigneti coltivati in otto piccoli paesi dell'Avellinese, comprendenti Montefusco, luogo dove sorge la cantina. Tutte aree, queste, che per clima, caratteristiche ed esposizioni dei terreni sono naturalmente vocate alla produzione di un vino raffinato e di carattere. Di colore giallo paglierino, il nostro Greco ha un bouquet complesso e intenso, con sentori floreali accompagnati a delicati profumi agrumati di cedro e pompelmo, integrati con sorprendente sapienza nella tipica nota minerale. Al gusto giunge fresco, armonico, fine e persistente. Accompagna divinamente antipasti e piatti raffinati a base di pesci grassi e carni bianche.

MEDAGLIA D'ORO al Vintaly 1999 - Concorso Enologico Internazionale.