



Le Arcaie

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.

Le uve provengono da un piccolo appezzamento di alta collina, nell'areale di Montefusco. I terreni freschi, tufacei caratterizzano un vino di grande struttura, complesso e con spiccata mineralità. La bassa resa per ceppo dà origine ad un vino bianco fresco, elegante con note di confettura di albicocca, pesca gialla e cannella. Il bouquet dopo qualche anno diventa più complesso, sviluppando piacevoli note di zenzero e fiori di sambuco.

Uve: Greco di Tufo 100%

Altitudine: 700 m.s.l.m.

Esposizione: sud ovest

Terreno: argilloso con elevata stratificazione di origine tufacea

Densità: 4000 ceppi per ettaro

Allevamento: controspalliera orizzontale

Potatura: guyot

Resa: 1.2 kg per ceppo

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione ed affinamento: i grappoli raccolti a mano vengono trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto fiore viene illimpidito per sedimentazione naturale a freddo e fermenta una parte in serbatoio inox e il restante in barriques di rovere nuove. Segue un elevage di 4-6 mesi sur lies con batonnage

Contiene Solfiti



Passo delle Tortore
Contrada Vertecchia
Pietradefusi - AV
Italia

tel.: 335 5946330
info@passodelletortore.it
passodelletortore.it