

Borgodangelo®

Viticoltori nel cuore d'Irpinia

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Il vitigno Greco è noto fin dall'epoca romana. L'ascendenza risalirebbe all'antica "Aminea Gemina" introdotta dalla regione greca della Tessaglia ai tempi della Magna Grecia.

E' coltivato sulle colline ad est di Avellino in otto comuni intorno a Tufo. Fu molto apprezzato anche in epoca romana (è menzionato in un affresco di Pompei) e nel medioevo.

Il Greco di Tufo Borgodangelo ha un colore giallo paglierino con tenui sfumature dorate. Fresco ed intenso all'olfatto con note fruttate e minerali, al palato si offre energico e ben strutturato grazie alla notevole carica acida ed alcolica che ne permette l'invecchiamento lasciando intatte le peculiari qualità organolettiche.

Si abbina con tartine e antipasti, piatti a base di pesce, pollame nobile, frittiture, formaggi morbidi.

Va servito fresco intorno ai 10-12 °C

Varietà delle uve	100 % Greco bianco di Tufo
Zona di produzione	Tufo e comuni limitrofi (AV)
Altitudine	450 metri sul livello del mare
Terreno	calcareao tufaceo, ricco di detriti di natura vulcanica
Allevamento	filari a spalliera, potatura guyot
Età delle viti	10 anni
Densità dei ceppi	4000 per ettaro
Resa	7- 8 t per ettaro
Vendemmia	manuale nei primi di ottobre
Vinificazione	a bassa temperatura
Grado alcolico	13%
Contenuto	0,750 litri
Bottiglia	borgognotta tradition
Tappo	sughero naturale o Nomacorc Bio



Borgodangelo®

Viticoltori nel cuore d'Irpinia

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

The Greco wine, known since Roman times (dating back to ancient "Aminea Gemina" grape introduced from the Greek region of Thessaly during "Magna Grecia"), is cultivated in the west hills of Avellino in eight municipalities around Tufo. It was also popular in the Roman period (it was mentioned in a Pompeian fresco) and in Medieval times. As for the Fiano, the Greco is one of the few white wines that retains its quality even with aging.

The Greco di Tufo "Borgodangelo" is straw-yellow in colour with golden hues. Its taste is well structured, it tends to be dry and it is gentle.

It pairs well with sandwiches and appetizers, seafood, poultry, fried food, soft cheese.

Serve chilled around 10-12 °C.

Grape Variety	100% Greco di Tufo
Production Zone	Tufo & near municipalities (AV)
Altitude	450 metres above sea level
Environment	calcareous tufaceous, rich in volcanic debris
Breeding System	espalier structure, Guyot pruning
Vines age	10 years
Plant Density	4.000 per hectare
Wine Yield	7- 8 t per hectare
Harvesting	first days of October by hand
Vinification	low temperature
Degree of alcohol	around 13%
Capacity	0,750 liter
Bottle	Borgogne type
Cork	natural cork or Nomacorc Bio

