

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.

Varietà delle uve	100 % Greco
Zona di produzione	Montefusco e Santa Paolina
Altitudine	450 metri sul livello del mare
Terreno	calcareo 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	fermentazione mosto chiaro per 10 - 15 giorni a bassa temperatura
Grado alcolico	intorno a 13%
Contenuto	0,750 litri
Bottiglia	borgognotta tradition
Tappo	Nomacorc Green
Annate	2022 - 2021



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
Production Zone	Montefusco and Santa Paolina
Altitude	500 metres above sea level
Environment	Hilly, good exposure, clay and limestone
Breeding System	espalier structure, Guyot Pruning
Wine Yield	about 8 tons per hectare
Harvesting	first decade of October, by hand
Vinification	fermentation of clear grape must for about 10-15 days at controlled temperature
Refinement	3 months in bottle
Degree of Alcohol	about 13%
Bottle	Bourgogne tradition type
Cork	Nomacorc Green
Vintage	2022 - 2021

