

## GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno: Greco 100%  
Zona di produzione: Montefusco (Av)  
Tipo di impianto: Cordone speronato  
Esposizione: Sud - Ovest  
Altezza Vigneti: circa 400 metri s.l.m.  
Periodo di raccolta delle uve: seconda decade di ottobre  
Produzione per ettaro: 80/90 Q.li  
densità di impianto: 3.500 ceppi per Ha  
Tecnica di vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 24 h sulle bucce  
Resa di Trasformazione: inferiore al 70%  
Affinamento: 5 mesi in acciaio 1 in bottiglia  
Gradazione alcolica: 12,5%  
Acidità totale: 5,40 - 5,65



Colore Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli  
Fruttato molto intenso con note di mela verde  
Gusto fine, deciso ed intenso