

Le Arcaie Greco Di Tufo DOCG – Passo delle Tortore



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Pietradefusi (AV)
- Vitigno: Greco di Tufo 100%
- Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
- Sistema di allevamento: contropalliera orizzontale
- Metodo di potatura: Guyot
- Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre
- Vinificazione: I grappoli raccolti a mano nelle ore più fresche della giornata, vengono trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto fiore che ne deriva, viene illimpidito per sedimentazione naturale a freddo.
- Affinamento: Il mosto fermenta una parte in serbatoio di acciaio inox e il restante in barriques di rovere nuove. Segue un elevage di 4-6 mesi sur lies con batonnage.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con intarsi oro-verde
- Profumo: Presenta un profilo olfattivo inconfondibile di talco, frutta secca e confetto, insistenti spinte di erbe aromatiche e fiori di campo, miele e camomilla
- Gusto: Assaggio ricco di sostanza, corposo, consistente, si regge su un ritmo salino che è continuo e incede, lasciando spazio ad una piccantezza che ricorda lo zenzero. Finale lungo e ricco nei ricordi di frutta a polpa gialla e cannella.