



GRECO DI TUFO DOCG

DENOMINAZIONE	Greco di Tufo DOCG
ANNATA	2017
VITIGNO	100 % uve Greco selezionate manualmente e raccolte in cassetta
ZONA DI PRODUZIONE	IRPINIA
ALTITUDINE VIGNETI	480 mslm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TIPO DI TERRENO	Calcereo Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4500
RESA PER ETTARO	80 ql
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni circa
FERMENTAZIONE	In contenitori di acciaio per circa 5 mesi
GRADO ALCOOLICO	13,00 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglia tronco- conica cl 0.75, cartone ondulato, tappo sughero
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Ampia struttura floreale con sentori di fiori secchi, organo e camomilla.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Pesce spada alla griglia, rombo con le patate, astice alla crema di peperoni.
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice a "tulipano"

CANTINE IANNELLA®
1920

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it