



SALVATORE MOLETTIERI®

## GRECO DI TUFO DOCG



Tipologia: **Bianco**

Denominazione: **DOCG**

Vitigni: **Greco di Tufo 100%**

Zona di produzione: **Montefusco**

Terreno: **Argilloso-Tufaceo**

Densità: **2500 ceppi per ettaro**

Età del Vigneto: **10-12 anni**

Posizione del vigneto: **550-600 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Ovest**

Produzione: **80 q.li per ettaro**

Vendemmia: **Manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **Metà ottobre**

Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**

Maturazione: **circa 12 mesi in acciaio**

Affinamento in bottiglia: **minimo 2 mesi**

Allevamento: **spalliera-guyot**

**Caratteristiche organolettiche:** antico vino ottenuto dall'omonimo vitigno di origine greca che, in una ben definita zona della provincia di Avellino, ha trovato un ambiente particolarmente favorevole. È un vino conosciuto e rinomato in tutto il mondo per i suoi caratteri tipici e ineguagliabili. Di colore giallo paglierino intenso, ha profumi di decisa personalità, freschi ed eleganti, con spiccate note floreali e fruttate, soprattutto sentori di albicocca, al gusto intenso e delicato. Si abbina perfettamente a molteplici preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi di media intensità.

### Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Contrada Musanni - Strada Ofantina SS400 (Km 15,500) - Montemarano (AV) - Italia

Tel. e Fax + 39 0827 63722 - [info@salvatoremolettieri.com](mailto:info@salvatoremolettieri.com) - [www.salvatoremolettieri.com](http://www.salvatoremolettieri.com)