



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: **15-20 anni**
Posizione del vigneto: **550-600 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Ovest**
Produzione: **90 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 - www.salvatoremolettieri.com