



# SALSOLE

AZIENDA AGRICOLA

## GRECO DI TUFO

### D.O.C.G.

<b>Tipologia</b>	<i>Bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	12°C
<b>Shelf life</b>	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>Gradaz. alcolica</b>	12,50
<b>SO2 libera</b>	26 mg/l
<b>Acidità totale</b>	6,3
<b>Zuccheri residui</b>	1,30 g/l
<b>Vitigno</b>	Greco di Tufo 100%
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Greco di Tufo della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Resa vinificazione</b>	65-70%
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale intorno alle prime 2 decadi di ottobre
<b>Maturazione e affinamento</b>	In serbatoi inox per 2 mesi, affinamento in bottiglia per 1 mese

Dai frutti del decantato vitigno Aminea Gemina degli antichi, giunto a noi con il nome Greco di Tufo, nasce il vino omonimo, il bianco D.O.C.G. della Campania più celebrato e conosciuto oltreoceano. L'uva "grieco", come viene definita nel dialetto locale, matura esclusivamente nei vigneti coltivati in otto piccoli paesi dell'Avellinese, comprendenti Montefusco, luogo dove sorge la cantina. Di colore giallo paglierino, il nostro Greco ha un gusto intenso, con profumi agrumati di cedro e pompelmo, ben integrati nella tipica nota minerale. Accompagna divinamente antipasti e piatti raffinati a base di pesci grassi e carni bianche.