



UVE: Greco 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
ETÀ DELLE VITI: Dai 15 ai 20 anni.
VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Santa Paolina (Av),
Montefusco (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Tufaceo-argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 400 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di Fermentazione: acciaio inox 316; Preparazione e durata della fermentazione: Stabulazione a mosto sporco ad una temperatura di 5° per 48 ore, segue fermentazione del mosto pulito per 20 giorni; Temperature di fermentazione: 15°C; Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 5 mesi di stazionamento in serbatoio; Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Vino dalla tipicità ineguagliabile, affermato in tutto il mondo, ricco nel colore, nella consistenza e nel profumo. Presenta un color paglierino con leggeri riflessi dorati, il profumo è ampio con note marcate di mandorla tostata che marca la tipicità di questo vino e avvincente negli accenti erbacei. In bocca è fresco, pieno, un vino di corpo con una sapidità che lo rende morbido e capace di arricchirsi di complessità e spessore con l'invecchiamento.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Stappato alla temperatura di 10°C si accompagna con piatti di pesce, crostacei, verdure, latticini e carni bianche.

Triarii

GRECO DI TUFO

DOCG



TYPE: WHITE WINE.
GRAPE VARIETY: Greco 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Second decade of October.
AGE OF GRAPEVINES: from 15 to 20 years.



PRODUCTION AREA: Santa Paolina (Av),
Montefusco (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium clay, rich in sulfur,
of volcanic origins.
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: from 350 to 400m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 15°C
for 15/20 days in stainless steel 316 containers.
Refining method and period before bottling: 5
months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: Intense straw-yellow colour
with a light gold touch, its bouquet is ample defined
by the typical intense almond notes. In mouth it's a
perfect combination of softness and acidity; fresh and
persistent in taste.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It pairs well with grilled
fish, mussels, sauté and vegetable.
SERVING TEMPERATURE: 10°C.