

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



GRADAZIONE ALCOLICA	13%
UVAGGIO	Greco 100%
COMUNE DI PROVENIENZA	Santa Paolina (AV)
ALTIMETRIA	400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.000 ceppi x ha
RESA	50 q.li x ha
PERIODO DI VENDEMMIA	dopo la prima decade di ottobre
METODO DI RACCOLTA	a mano tradizionale
METODO DI VINIFICAZIONE	pressatura soffice chiusa
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16°/18° temperatura controllata
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO	aprile - maggio
ACIDITÀ TOTALE	6 gr/lt
PH	3,20
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	si
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO	2/3 anni

