



Le Arcaie di San Pio

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.
RISERVA

È una piccola selezione di uve prodotte nella nostra vigna di Montefusco a circa 700 mt s.l.m., dove preservano freschezza ed acidità.

Il vino, complesso e minerale, presenta una struttura che gli consente una graduale maturazione nel tempo.

Le eleganti note agrumate e floreali si fondono insieme a sentori di camomilla e crosta di pane.

Uve: Greco di Tufo 100%

Altitudine: 700 m.s.l.m.

Esposizione: Nord Est

Terreno: Argilloso-sabbioso, con elevato contenuto in calcare

Densità: 4000 ceppi per ettaro

Allevamento: controspalliera orizzontale

Potatura: guyot bilaterale

Resa: 1.2 kg per ceppo

Vendemmia: terza decade di ottobre

Vinificazione ed affinamento: i grappoli raccolti a mano nelle ore più fresche della giornata vengono trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto fiore viene illimpidito per sedimentazione naturale a freddo e fermenta, a temperatura controllata, interamente in barriques di rovere francese, per il 50% nuove e 50% di primo passaggio. Segue un elevage di 8 mesi sur lies con batonnage

Contiene Solfiti

Passo delle Tortore
Contrada Vertecchia
Pietradefusi - AV
Italia

tel.: 335 5946330
info@passodelletortore.it
passodelletortore.it