

CORTE DELLA MONACA



DENOMINAZIONE

DENOMINATION

Greco di Tufo Riserva D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE

GRAPE ORIGIN

Santa Paolina/ Tufo AV

TERRENO

SOIL

Argilloso-calcareo-sabbioso

Clayey-limestone-sandy

ESPOSIZIONE

EXPOSURE

Sud

South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

TRAINING SYSTEM

Spalliera-guyot

Espalier-guyot

PERIODO DI RACCOLTA

HARVEST PERIOD

Seconda decade di ottobre

Second ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

In vasche di cemento

In concrete tanks

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

12 mesi in botti di rovere francese da 225 lt. (barrique)

12 months in 225-litre French oak barrels. (barriques)

AFFINAMENTO - REFINEMENT

6 mesi in bottiglia

6 months in the bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

12 - 14°C

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Greco 100%

ALTITUDINE

ALTITUDE

400/600 m s.l.m.

400/600 m a.s.l.

DENSITÀ D'IMPIANTO

PLANT DENSITY

3300 ceppi per ettaro

3300 vines per hectare

RESA

YIELD

80 quintali per ettaro

80 quintals per hectare

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

GRADAZIONE ALCOLICA

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Sensazioni eleganti di gelsomino, si apre con profumi di frutta gialla matura e legnosi. Gusto pieno, intenso, bilanciato con un sorso energetico e carico, frutto ricco ed espressivo, che accompagna un finale lungo di vibrante freschezza minerale

elegant sensations of jasmine, opens with aromas of ripe yellow fruit and woody. Full, intense taste, balanced with an energetic and full sip, rich and expressive fruit, which accompanies a long finish of vibrant mineral freshness

ABBINAMENTI - PAIRINGS

La freschezza e sapidità di questo vino fa sì che si abbinino molto bene con piatti grassi. Ideale con frutti di mare, pesci alla griglia e formaggi freschi, ma anche con piatti strutturati come carni bianche in salsa

The freshness and sapidity of this wine means that it goes very well with fatty dishes. Ideal with seafood, grilled fish and fresh cheeses, but also with structured dishes such as white meats in sauce

ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA

GRECO DI TUFO RISERVA DOCG 2021

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Il Greco di Tufo “Corte della Monaca” è una delle più interessanti interpretazioni di questo straordinario vitigno a bacca bianca. Viene prodotto con una pressatura soffice dei grappoli interi alla quale segue una breve crio-macerazione. La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento.

Matura per 12 mesi in barriques di rovere francese e completa l'affinamento con almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in vendita. Nel calice si presenta di colore giallo dorato brillante. Al naso è gentile, con sensazioni eleganti di gelsomino, si apre su profumi di fiori bianchi, aromi di agrumi e di frutta gialla matura. Gusto pieno, intenso, bilanciato, con un sorso energetico e carico, frutto ricco ed espressivo, che accompagna un finale lungo di vibrante freschezza minerale.

Un vino dedicato a chi ama i bianchi importanti, intensi, strutturati e longevi. Non è soggetto a trattamento di chiarifica
PRODOTTO NON FILTRATO.

Greco di Tufo “Corte della Monaca” is one of the most interesting interpretations of this extraordinary white grape variety. It is produced with a soft pressing of the whole bunches followed by a short cryo-maceration. The alcoholic fermentation takes place in concrete tanks.

Matures for 12 months in French oak barriques and completes the refinement with at least 6 months in bottle before being sold. In the glass it has a bright golden yellow color. The nose is gentle, with elegant sensations of jasmine, it opens on aromas of white flowers, aromas of citrus and ripe yellow fruit. Full, intense, balanced taste, with an energetic and full sip, rich and expressive fruit, which accompanies a long finish of vibrant mineral freshness.

A wine dedicated to those who love important, intense, structured and long-lasting whites. It is not subject to clarification treatment

UNFILTERED PRODUCT.

GRECO DI TUFO

Cenni storici

Probabilmente gli abitanti autoctoni già coltivavano la vite quando in zona giunsero i colonizzatori greci, ma la prima traccia storica della viticoltura risale al I secolo a.C. Si tratta di un affresco di Pompei dove si legge “vino Greco”. La sua diffusione parte dalle pendici del Vesuvio per arrivare nell'avellinese dove prende appunto l'appellativo Greco di Tufo.

Zona di produzione

Il Greco di Tufo è un vino italiano che beneficia della menzione Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Come tale è prodotto in otto comuni della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

Terreni

I terreni hanno profili giovani e poggiano il più delle volte direttamente sia su roccia dura e compatta, sia su rocce tenere argillose e sabbiose. Lo scheletro, sia siliceo che calcareo, è scarsamente presente mentre abbonda l'argilla (fino al 50% della terra fine), qualche volta mista a limo e/o sabbia per cui sono presenti terreni pesanti (argillosi, argillo-limosi) e terreni leggeri (sabbio-argillosi). I terreni presentano le seguenti caratteristiche:

Abbondante è la concentrazione di Magnesio scambiabile, elemento che influenza positivamente la lignificazione e le caratteristiche organolettiche dei vini. Buona concentrazione di boro, rame, manganese e zinco. L'elevata presenza di argilla preserva i terreni dalla siccità estiva e quindi consente una più regolare maturazione delle uve ed un normale livello di acidità. La ricchezza in potassio e magnesio conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Il clima estivo è mite, quello invernale è rigido con precipitazioni anche nevose. Esso è condizionato dalla notevole boscosità dei monti circostanti.

I giorni di sole sono molto elevati così come frequenti sono le gelate primaverili, anche tardive.

Il periodo estivo risulta molto asciutto (6% delle piogge annue).

• BOTTIGLIE PRODOTTE NR° 600 •

OWC x 3



OWC x 6



ALTAVIGNA®

TAURASI - ITALIA