

L'OPLITA

GRECO DI TUFO DOCG



DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Questo vino è il frutto di una vinificazione attenta di uve 100% Greco.

Dopo la fermentazione il mosto riposa sulle fecce fini per circa 6 mesi per dare al vino complessità e struttura.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è intenso, con sentori di timo, finocchietto e pietra focaia.

Decisa è la nota minerale con una predominante spalla acida.

Si abbina perfettamente a piatti grassi, ideale con frutti di mare e pesci alla brace.

Ottimo anche su carni bianche.

This wine is the result of a careful vinification of 100% Greco grapes.

After fermentation, the must rests on the lees for about 6 months to give the wine complexity and structure.

Straw yellow color with golden reflections, the nose is intense, with hints of thyme, fennel and flint.

The mineral note is decisive with a predominant acid shoulder.

It pairs perfectly with fatty dishes, ideal with seafood and grilled fish.

Also excellent on white meats.

DENOMINAZIONE
DENOMINATION
Greco di Tufo 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

A temperatura controllata, dopo il mosto riposa sulle fecce fini per circa 6 mesi per dare al vino complessità e struttura

At a controlled temperature, after which the must rests on the fine lees for about 6 months to give the wine complexity and structure

AFFINAMENTO - REFINEMENT

In acciaio per sei mesi, in bottiglia per due mesi

In steel tanks for six months, in bottle for two months

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, sentori fruttati, note odorose di pompelmo, timo e pietra focaia, con un retrogusto fine e persistente. Decisa √® la nota minerale.

Straw yellow color with golden reflections, fruity scents, fragrant notes of grapefruit, thyme and flint, with a fine and persistent aftertaste. The mineral note is decisive.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti, pietanze di pesce e crostacei, frutti di mare e zuppe, legumi e formaggi.

Appetizers, fish and shellfish dishes, seafood and soups, legumes and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
10 - 12°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

ALTA VIGNA®
TAURASI - ITALIA