

Stirpe

GRECO DI TUFO
D.O.C.G



PODERE MELONE

Vignaioli da tre generazioni, con questo vino vogliamo presentare la nostra interpretazione del Greco di Tufo. Stirpe è un cru, prodotto da uve selezionate provenienti da 2,5/HA situati nel comune di Montefusco. In questo Terroir il microclima, la giusta esposizione, la perfetta composizione del suolo e l'accurato lavoro svolto in vigna garantiscono carattere ed unicità al nostro vino. Stirpe è un prodotto unico nel suo genere, frutto di **passione, amore e tradizione**.

DENOMINAZIONE VITIGNO

Greco di Tufo DOCG

ANNATA

2020

ETÀ DELLE VITI

15 anni

PROVENIENZA UVE

Sant'Egidio - Montefusco (AV)

ESPOSIZIONE VITIGNO

Sud - Est

TIPOLOGIA DI TERRENO

Suolo di tipo franco-argilloso, calcareo con tracce vulcaniche lungo il profilo. I territori si trovano ad un'altitudine di 550 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 ceppi/ha con una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

PERIODO E METODO DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre. Raccolta manuale.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

2800



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco, con stabilizzazione lunga, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

COLORE

Giallo paglierino.

PROFUMO

Spiccano i sentori di albicocca, pesca, agrumi, pompelmo, mandorla verde, con note di ribes nero e sentori minerali.

SAPORE

Si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande struttura e spiccata sapidità.

ABBINAMENTI

Antipasti: Minestre di legumi, carni bianche, frutti di mare.

Primi piatti: Risotti ai funghi, crostacei e tutti i piatti a base di pesce.

Secondi piatti: Pesci al forno, frittiture, carni bianche, formaggi non stagionati e molli.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

Si presta bene a lunghi periodi di conservazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°

Azienda agricola Podere Melone
di Melone Carmine
Via S. Egidio 21, Montefusco - AV, 83030 Italia
Tel. +39 345 458 8543 / info@poderemelone.com
www.poderemelone.com

