

GRECO DI TUFO VILLA RAIANO 0,75L

SKU: 14381

PRODUKT BESKRIVNING

Vitt vin tillverkat uteslutande av grekiska druvor.
Klasarna skördas för hand och transporteras till vingården i små lådor för att förhindra krossning. Väl inne i vingården genomgår druvorna en mjuk helklaspressning för att få den frittgående musten. Vinifiering och lagring på bottensatsen sker helt i rostfria ståltankar.
Typ: Vitt vin
Appellation: Greco di Tufo DOCG
Druvsort: 100% Greco
Första årgång: 1996
Druvans ursprung: Från vingårdar belägna i kommunerna Montefrusco, Chianche och Altavilla Irpina, alla i provinsen Avellino.
Höjd: 500 meter över havet för Chianche-vingården, 500 meter över havet för Montefusco-vingårdarna och 550 meter över havet för Altavilla Irpina-vingårdarna.
Trädningssystem: Guyot Planttäthet: 4 500 vinstockar/ha Druvskörde: 80 kvintal/ha
Jordkaraktäristik: Jordmånen varierar från kalkhaltig lera, märgellera och sandig lerjord med ådror av mörk lera.
Skörd: Mellan sista veckan i september och första veckan i oktober.
Vinifiering: Statisk dekantering av musten efter försiktig pressning av hela klasar; inympning med utvalda jästjästar på den klara musten; jäsning och lagring i rostfritt stål. Jäsning: I rostfria ståltankar vid 16°C Buteljering: Andra veckan i februari efter skörden.
Färg: Intensiv och kompakt halmgul. Doft: Typisk för viner från höga höjder, med toner av grönt äpple, jasmin, cederträ och vild honung. I bakgrunden finns välintegrerade mineral- och mentoltoner. Som ungt presenterar vinet primära aromer som efter 5-10 år utvecklas till fascinerande kolvätenoter. Smak: Fyllig och frisk. Avslutningen är lång och ihållande med en mycket tydlig smakrik karaktär.
Rekommenderade tillbehör: Perfekt till risotto i allmänhet och vitt kött. Utmärkt till fisk eller rökt kött. Efter några års lagring passar det även bra till blåmögelostar. Rätter att servera med: Lins- och räksoppa; bakad piggvar med potatis; fisksoppa; kronärtskocksrisotto; brynt tonfisk; stekt bläckfisk; torsk "alla pertecaregna" (i pertecaregna-stil).