ACQUISTATO IL .....

Greco di Tufo DOCG 2014

Ti presento Donnachiara

Montefalcione, 'un angolo di Irpinia fiabesco': verdi colline, antiche borgate e le splendide montagne di Montevergine e Chiusano. Qui sorge Donnachiara. I suoli tufacei e argillosi, i vigneti situati a 500 m s.l.m., l'importante escursione termica tra giorno e notte, sono gli ingredienti che rendono unico il suo Greco di Tufo: scoprilo con noi.

Come tutti i bianchi prodotti in azienda il Greco fa solo acciaio, per preservare freschezza e fragranza dei profumi, con note di frutta a polpa gialla, albicocca e pesca, e ricordi floreali di tiglio. La bocca è dritta, snella e di beva non comune. Un bianco elegante, per chi predilige uno stile sobrio, pulito ed essenziale. Il nome "Donnachiara" si ispira a Donna Chiara Mazzarelli Petitto, nobildonna che più di un secolo fa, nel gestire l'attività agricola di famiglia, per prima ha intuito il potenziale della viticoltura, valorizzandola con grande capacità. La nuova cantina è stata inaugurata nel 2005, e oggi alla guida dell'azienda c'è la nipote Ilaria Petitto (supportata dalla madre Chiara), studi di diritto nel cassetto e il desiderio, realizzato, di seguire le orme della nonna con la stessa passione e determinazione. Il logo aziendale è la versione stilizzata dello stemma di famiglia. Gli ettari vitati sono 23, e la viticoltura è di tipo convenzionale. Si producono le tre Docg irpine, Fiano di Avellino, Taurasi e Greco di Tufo, oltre ai tradizionali Aglianico e Falanghina, a cui si è aggiunto il Coda di Volpe a partire dalla vendemmia 2011. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 200.000.

La Vigna

Terreno	Tufaceo
Esposizione	Sud - SudEst, 350-400 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Greco 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Antipasti, carni bianche, pesce, crostacei, frutti di mare
Vinificazione	Fermentazione a temperatura di 6-8° per circa 90 giorni; maturazione in acciaio 6 mesi; affinamento in bottiglia 3 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino luminoso; naso di frutta a polpa gialla (pesca e albicocca), con una leggera nota floreale di tiglio; bocca sottile, dritta, fresca e di ottima beva

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821