



ACQUISTATO IL .....

"Vico dell'amore" Greco Di Tufo DOCG 2024

2024

## Un bianco campano di rara eleganza



Nativ propone un DOCG dalla spiccata anima campana, il Greco di Tufo. Un bianco dalla storia antica, che ha visto il mezzogiorno cambiare secolo dopo secolo (primi cenni del Greco di Tufo si possono rintracciare in affreschi di Pompei). Nativ accoglie questo vitigno di indole capricciosa, riuscendo a conferirgli una voce unica e peculiare. Dopo la vendemmia tardiva, che normalmente avviene nella seconda decade di ottobre, un'attenta vinificazione conduce il vino a un periodo di affinamento in acciaio. Il risultato di questo percorso si vede nel colore giallo brillante del Greco di Tufo DOCG Nativ, lo si coglie nelle nuance fruttate del bouquet, nell'eco intenso di cedro, nel palato ampio e solleticante, carico di sensazioni tropicali. Sensuale e persistente.

Nativ nasce nel 2008 per volontà di Mario Ercolino, enologo, e Roberta Pirone, esperta in scienze dell'alimentazione. Vigneti di proprietà e rigorosa selezione di soli vitigni autoctoni sono due delle carte che Nativ ha scelto di mettere in tavola, consapevole di aver intrapreso una strada difficile, disseminata di ostacoli. Prove brillantemente superate, vendemmia dopo vendemmia, grazie a una cura minuziosa per i dettagli, e alla passione per una terra dalla caratteristiche uniche. Il suolo di origine vulcanica è padrone di influenze e suggestioni rare, uniche: saperle tradurre in sensazioni è opera da vero maestro. Proprio ciò che Nativ ha dimostrato d'essere.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Suoli ricchi di carbonato di calcio, calcareo
<b>Esposizione</b>	450m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Contro spalliera allevata a guyot
<b>Densità imp.</b>	3.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	Greco di Tufo 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 1 anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Risotto alla pescatora
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia intorno alla seconda decade di ottobre. Pigiatura soffice e pressatura dei grappoli interi. Illimpidimento statico a freddo. Fermentazione condotta con ceppi di lieviti selezionati.
<b>Sensazioni</b>	Dal colore giallo intenso, con un profumo di note fruttate, ampie e intense. Al palato è fresco, morbido e persistente con sentori di frutta tropicale e cedro.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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