



# MONTESOLE®



## MONTESOLE GRECO DI TUFO DOCG

<b>Annata di vendemmia</b>	2020
<b>Tipologia</b>	Vino bianco secco a D.O.C.G.
<b>Grado alcolico</b>	12,65% vol
<b>Uve</b>	100% Greco
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo paglierino
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Pesca, agrumi, mandorla
<b>Gusto</b>	Deciso, minerale, pieno corpo, intensa sapidità
<b>Temperatura di servizio</b>	12°C
<b>Abbinamento</b>	Cucina Mediterranea, pesce fresco, ostriche e molluschi a crudo, Piatti elaborati a base di pesci nobili o carni bianche, Coniglio all'ischitana
<b>Shelf life</b>	5 anni dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (16° C, umidità 65%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>N. di bottiglie prodotte</b>	140.000
<b>Primo anno di produzione</b>	1997
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Greco di Tufo della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-Calcarei, allevamento a spalliera
<b>Età media vigneti</b>	20 anni
<b>Rese</b>	Uva per ettaro 85 q/ha Uva a vino 1,47 Kg/l
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale intorno alla prima metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
<b>Vinificazione &amp; affinamento</b>	Macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura controllata, 2 mesi sur lie in serbatoi inox a temperatura controllata, bottiglia
<b>Dati analitici</b>	Acidità totale 6,3 g/l, Zuccheri residui 1,3 g/l, SO <sub>2</sub> libera 26 mg/l

Montesole Greco di Tufo è il più nobile dei bianchi autoctoni d'Irpinia, antico cuore verde della *Campania felix*. Le millenarie origini del vitigno *Aminea Gemina* risalgono all'epoca della seconda colonizzazione Greca, grazie all'importazione di semi di vite per opera dei Tessali. Nella sua celebre *Naturalis Historia* Plinio il vecchio cita: "Invero il vino Greco era così pregiato, che nei banchetti veniva versato solo una volta" a riconferma del pregio dei frutti della "vite dai grappoli gemelli". Oggi il nostro Greco di tufo è coltivato attorno allo splendido villaggio borbonico di Montefusco, da sapienti e callose mani che hanno ereditato un terroir unico in tutto il Mediterraneo. Un grande Astro del Sud, di eccellente freschezza e intensità organolettica. Essenze agrumate, pesca, muschio bianco, gesso anticipano una bocca coerente di frutta matura, minerale, sapida e di gran nerbo. Pieno corpo, persistenza netta, lunghissima, di rara classe. Un generoso, passionale bicchiere che gode degli apprezzamenti del pubblico internazionale e dei più fini intenditori. Sugeriamo l'accostamento alla migliore cucina Mediterranea, pesce fresco a crudo, ostriche al pan burrato, salmone norvegese, carpacci di tonno, Spaghetti alle Vongole Veraci, tradizionale zuppa di stoccafisso con patate, carni bianche aromatizzate alle erbe.

**GOLD MEDAL Vinitaly 1999 - Concorso Enologico Internazionale**

**88 POINTS WINE ENTHUSIAST\***

**90 POINTS WINE SPECTATOR\***

\*online reviews

P.I.V.A e C.F. **01792160648**  
C.C.I.A **104385**  
R.I. **AV2632**  
Cod. ACCISA **AVV00007C**

**MONTESOLE s.r.l.**  
**83038 SERRA DI MONTEFUSCO**  
**AVELLINO ITALIA**

Tel. **+39.0825.963972**  
Fax. **+39.0825.963970**  
e-mail **info@montesole.it**  
Sito **www.montesole.it**