

Caprice Bianco - GRECO

Tipologia: Greco di Tufo I.G.P.

Vitigno: Greco 100%

Zona di produzione: Provincia di Avellino

Terreno: Argilloso – calcareo



VINIFICAZIONE

Sistema di allevamento: Guyot Bilaterale

Produzione per ettaro: 80 quintali

Epoca di vendemmia: Seconda e terza decade di Ottobre

Raccolta: Manuale

Macerazione di durata variabile con delestage

Durata: Due Settimane

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: “Sur lies” in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

Temperatura di fermentazione: 16° - 20° C

Grado alcolico: 13.5%



CARATTERISTICHE

Caprice Bianco - Greco IGP Campania

Si riscontrano note di erbe aromatiche quali timo e salvia, associate ad un caratteristico sottofondo finemente ammandorlato. Questa versione offre anche una spiccata percezione minerale con rimandi di frutta matura. Al palato il Greco di Tufo è un vino di buona struttura e fine trama di freschezza e sapidità, legata anche al lungo affinamento sulle fecce fini. Buona la persistenza finemente agrumata.

