

GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

LINEA CLASSICA



SCHEDA TECNICA

Tipologia:

vino bianco

Denominazione:

Greco di Tufo Docg - Dop

Vitigno:

Greco 100%

Prima annata prodotta:

1996

Provenienza delle uve:

Montefusco (AV), Tufo (AV), Santa Paolina (AV), Petruro (AV)

Altitudine dei vigneti:

500 m. slm. per i vigneti di Tufo e Santa Paolina, 400 m. slm per i vigneti di Montefusco e Petruro.

Sistema di allevamento:

controspalliera – guyot

Densità di impianti:

4500 ceppi per ettaro

Resa per Ettaro:

80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo:

argilloso calcareo, sciolto, con buona dotazione di scheletro.

Epoca di Vendemmia:

prima settimana di ottobre

Vinificazione:

decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Materiale delle vasche di fermentazione:

acciaio inox

Temperatura di fermentazione:

16 °C

Epoca di imbottigliamento:

seconda settimana del mese di febbraio successivo alla vendemmia.



VILLA RAIANO S.r.l.
Via Bosco Satrano, 1 - Loc. Cerreto
83020 San Michele di Serino - Avellino
ITALIA

Tel. +39 0825 595550
Tel. +39 0825 595663
Fax +39 0825 595361

info@villaraiano.com
www.villaraiano.com

GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

LINEA CLASSICA



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino intenso e compatto.



NASO

Tipico dei vini d'altezza, di mela verde, gelsomino, cedro e miele selvatico. Sullo sfondo note minerali e mentolate ben integrate. Il vino in gioventù presenta profumi primari che dopo 5/10 anni si evolvono in affascinanti sbuffi di idrocarburi.



PALATO

Bocca piena e fresca. Il finale è lungo e persistente con sapidità molto evidente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per risotti in generale e carni bianche. Benissimo per pesci o carni affumicate. Dopo qualche anno di affinamento anche su formaggi erborinati.

PIATTI DA ABBINARE:

Minestra di lenticchie e gamberoni
Rombo al forno con patate
Zuppa di pesce, risotto ai carciofi
Tonno scottato
Polpo fritto
Baccalà alla pertecaregna



VILLA RAIANO S.r.l.
Via Bosco Satrano, 1 - Loc. Cerreto
83020 San Michele di Serino - Avellino
ITALIA

Tel. +39 0825 595550
Tel. +39 0825 595663
Fax +39 0825 595361

info@villaraiano.com
www.villaraiano.com

GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

LINEA CLASSICA

**Type:**

white wine

Appellation:

Greco di Tufo Docg - Dop

Grape:

Greco 100%

First year of production:

1996

Original vineyard:

Montefusco (AV), Tufo (AV),
Santa Paolina (AV), Petruro (AV)

Altitude:

1,600 ft asl in Tufo and Santa
Paolina, 1,300 ft.asl in Montefu-
sco

Growing system:

countersoulder – guyot

Plant density:

2,250 plants per ac

Yield per ac:

40sh cwt

Soil:

chalky-clay, loose, soil skeleton

Harvest:

first week of october

Winemaking:

soft press of whole bunches
and static decanting of must;
inoculum of selected yeasts,
fermentation and refinement in
stainless steel tanks.

Fermentation temperature:

60 °F

Bottling period:

second week of February,
following harvest.

TECHINICAL NOTES



VILLA RAIANO S.r.l.
Via Bosco Satrano, 1 - Loc. Cerreto
83020 San Michele di Serino - Avellino
ITALIA

Tel. +39 0825 595550
Tel. +39 0825 595663
Fax +39 0825 595361

info@villaraiano.com
www.villaraiano.com

GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

LINEA CLASSICA



COLOR

Intense straw yellow



AROMA

Typical flavors of wines from high vineyards: green apple, jasmine, cedar and wild honey. Mineral notes in the back taste. By aging, the primary flavors turn into hydrocarbons flavors.



PALATE

Fresh and ample, long and salty tasting.



SUGGESTED PAIRING

Well paired with risotto and white meats. Perfect with smoked meats and fishes. After some years of aging, the pairing is perfect with cheeses, as gorgonzola.

RECOMMENDED DISHES

Lentils soup with shrimps
Halibut with potato
Fish soups
Artichokes risotto
Broiled tuna
Fried octopus
Stockfish

TASTING NOTES



VILLA RAIANO S.r.l.
Via Bosco Satrano, 1 - Loc. Cerreto
83020 San Michele di Serino - Avellino
ITALIA

Tel. +39 0825 595550
Tel. +39 0825 595663
Fax +39 0825 595361

info@villaraiano.com
www.villaraiano.com