

COLLI di LAPIO

romano clelia



ALÈXANDROS

D.O.C.G.
GRECO DI TUFO, GRECO 100%

Il Greco di Tufo DOCG nasce dai vigneti situati a Montefusco uno degli otto comuni di produzione, nel cuore dell'Irpinia. Il vitigno si estende su un areale prevalentemente collinare, con un microclima che unito ai particolari terreni argillosi con stratificazione calcaree- solfure danno dei vini tesi, strutturati, sapidi e longevi.

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si distingue per i suoi aromi di agrumi, mela, frutta a polpa bianca. Al palato è evidente la sua freschezza, con una buona struttura, una piacevole persistenza e una marcata mineralità.

Si abbina molto bene a piatti di pesce, crostacei, frutti di mare.

Composizione: Greco 100%

Terreno: argillosi e vulcanici ricchi di zolfo e calcare

Altitudine: 500 m.s.l.m.

Resa per HA 70 ql

Esposizione: sud/est

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente in cassette forate, selezionate e pressate in modo soffice.

La fermentazione avviene in acciaio a basse temperature controllata per circa 20-25 giorni. Viene poi affinato in serbatoi con lunghi batonnage prima di essere messo in bottiglia