



L'ARIELLA

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO / GRAPE

Greco

ZONA / PRODUCTION AREA

Santa Paolina

VIGNETI / VINEYARDS

Spalliera con potatura a guyot - 3.000 ceppi per Ha.
Espalier with Guyot pruning - 3,000 vines per Ha.

VENDEMMIA / HARVEST

Seconda decade di Ottobre - A mano
Second decade of October - By hand

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Pigatura soffice, pressatura dei grappoli interi. Illimpidimento mosto con decantazione statica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Soft pressing of the whole bunches. Filtration by static settling. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature

AFFINAMENTO / AGING

In acciaio per circa 3 mesi
In stainless steel tanks for about 3 months

NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Netti sentori di mela verde e acacia, al palato croccante e di spiccata ma armonica acidità, supportata da fresca mineralità. Buon corpo e persistenza.

Clear hints of green apple and acacia, crisp to the palate. A marked and harmonic acidity supported by a fresh minerality. A wine with good body and persistence

ABBINAMENTO / PAIRING

Frutti di mare, fritture di pesce e risotti.
Seafood, fried fish and risotto

TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 8° - 10°

INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 3 anni / 1 - 3 years