Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania




# GRECO DI TUFO

## IL COLORE

Giallo paglierino.

## IL PROFUMO

Sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime.

## IL SAPORE

Fresco, molto minerale, strutturato ed elegante.

## ABBINAMENTI

Antipasti
Zuppe e crostacei.

Primi piatti
Risotti e portate a base di pesce.

Secondi piatti
Carni bianche, crostacei, fritture di pesce e verdure.

CARATTERI SENSORIALI

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Seguici sui sociial

Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania

# GRECO DI TUFO




Il Greco di Tufo iè una delle poche varietà bianche ad avere un alta propensione all'invecchiamento.
Questo antico e prestigioso vitigno
This ancient and prestigeous vine è stato portato nella provincia di Avellino dai Pelagi, dalla Tessaglia in Grecia, nel primo secolo avanti Cristo.

## DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

## VITIGNO

Greco di Tufo100%

## VIGNETO E TERRENO

Le tenute di Tufo e Petruro Irpino si trovano su un suolo in prevalenza argilloso-calcareo con esposizione a Sud-Est e un'altitudine media di 450 mslm. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 3.000 ceppi/ettaro di media e una resa di circa 80 q/ettaro e 2,6 kg/ceppo.

## ETA' DEL VIGNETO

15 anni in media.

## PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Seconda decade di ottobre, raccolta manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento di almeno un mese in bottiglia.

PROFILO DEL VINO

Mastroberardino S.p.A.
Via Manfredi, 75-81
83042 – Atripalda (AV)
ITALIA

Tel. +39 0825.614111
Fax. +39 0825.614231
mastro@mastroberardino.com
www.mastroberardino.com

FORMATI SPECIALI



0,375 lt

Mastroberardino 1878

# Le tenute del GRECO DI TUFO

## Il Grande Vino della Campania

Il nome Tufo rievoca l'origine geologica del terreno su cui sorge la cittadina. Questo comune rappresenta l'epicentro dell'areale di produzione del Greco di Tufo DOCG, tra vigne e boschi di macchia appenninica, su imponenti banchi di tufo solcati dal fiume Sabato.
Il piccolo borgo è stato uno dei più importanti centri minerari del sud per l'estrazione di zolfo, che ancora oggi marca i profili aromatici e gustativi dei vini ottenuti in questo terroir.
Il vigneto di Petruro è situato ai confini con il comune di Tufo, nel cuore della zona tradizionale di produzione del vitigno Greco di Tufo, caratterizzato dalla presenza di un terreno ricco di argille e di scheletro. Questa uva di antica nobiltà ha trovato negli otto comuni dell'Irpinia, in un fazzoletto di terra racchiuso in 61 chilometri quadrati sui colli che accompagnano il corso del fiume Sabato, la sua collocazione ideale. Il secolare insediamento del Greco in quest'area ha consentito un perfetto adattamento del vitigno all'ambiente, in sintonia con l'andamento climatico, che è qui atipico rispetto alle altre zone del Mezzogiorno d'Italia.

## Tufo

**Estensione della tenuta:** 4 ettari
**Suolo:** argilloso - calcareo
**Vitigni coltivati:** Greco di Tufo
**Densità di impianto (ceppi/ha):** 3.000
**Sistema di allevamento:** guyot
**Esposizione:** Sud-Est
**Altitudine:** 400 metri s.l.m.

## Petruro Irpino

**Estensione della tenuta:** 10 ettari
**Suolo:** argilloso - calcareo
**Vitigni coltivati:** Greco di Tufo
**Densità di impianto (ceppi/ha):** 3.000
**Sistema di allevamento:** guyot
**Esposizione:** Sud-Ovest
**Altitudine:** 350 metri s.l.m.



**www.mastroberardino.com**