

L'ARIELLA

GRECO DI TUFO DOCG

VITIGNO

Greco

ZONA

Santa Paolina

VIGNETI

Spalliera con potatura a guyot – 3.000 ceppi per Ha

VENDEMMIA

Seconda decade di Ottobre – A mano

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

In acciaio per circa 3 mesi

NOTE SENSORIALI

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

ABBINAMENTO

Frutti di mare, frittura di pesce e risotti.

TEMPERATURA SERVIZIO 8°C – 10°C

INVECCHIAMENTO 1 – 3 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it