

MASSERIA



MURATA

**GRECO DI TUFO DOCG 2007**



**NOTE DEL  
PRODUTTORE**

La raccolta delle uve avviene manualmente. Successivamente vengono selezionate, diraspate al momento e pressate in torchio d'acciaio. La fermentazione avviene a temperatura controllata. I vini vengono imbottigliati dopo 6 mesi di maturazione in acciaio e lasciati affinare per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

**UVAGGIO:** Greco di Tufo 100%. Il grappolo si presenta grande e allungato, piramidale o cilindrico, alato e piuttosto compatto. L'acino è medio-piccolo, con buccia molto pruinosa di colore verde/giallastro che tende all'ambrato se esposta a lungo al sole.

**ANNO IMPIANTO :** 1993

**SUOLO:** Argilloso\calcareo.

**ALTITUDINE:** 500 m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** A spalliera.

**ESPOSIZIONE:** SUD

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 70 quintali.

**VENDEMMIA:** Manuale.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** inizio Ottobre.

**FERMENTAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**BOUQUET:** intenso e fruttato. Vinificato in acciaio sviluppa sentori di albicocca, pesca e pera.

**COLORE:** giallo dorato.

**SAPORE:** Al palato è morbido, minerale, ben strutturato, dotato di buona acidità.

**ABBINAMENTI:** Crostacei arrosto, piatti raffinati a base di pesce nobile alla griglia, zuppe di pesce, frutti di mare. Invecchiato 2 anni è perfetto con pappardelle ai funghi porcini. Tradizionale è l'abbinamento con pasta e cavoli e con la spigola in bianco.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9°-10°C

