



PODERE CARBONE  
VIGNA DELLA CORTE

*Jobel*

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il vitigno più antico dell'avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla Tessaglia e oggi coltivato nell'esclusivo e ristretto areale che comprende 8 comuni.

La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco risalente al I° secolo a.C., dove si menziona esplicitamente il "Vino Greco". Dal sapore gradevole di amaro mandorlato, il Greco di Tufo, è un pregiato vino da pesce o crostacei e deve essere degustato ad una temperatura di 8-10°C.

#### SCHEDA TECNICA

**vitigni che compongono il vino in %:**

greco 100%

**provenienza delle uve:**

zona collinare area D.O.C.G. Greco

**tipologia del terreno:**

argilloso-calcareo

**sistema di allevamento:**

spalliera

**resa per ettaro:**

90 quintali/ettaro

**periodo di vendemmia:**

seconda-terza settimana di ottobre

**modalità di vendemmia:**

manuale in cassette non superiore a 20 kg

vinificazione: macerazione a freddo,

pressatura soffice, fermentazione a

temperatura controllata

**COMUNICAZIONE E DISTRIBUZIONE:** Podere Carbone - Vigna della Corte Anteso s.a.s.

Piazza Gramsci 60, 50051 - Castelfiorentino (FI) Tel./Fax +39 0571 634215 info@poderecarbone.it www.poderecarbone.it