

GRECO

Greco di Tufo Docg

2006

Nolae

Via d'Annunzio 3

80030 Cimitile (Na)

tel. 081.3626224 - www.nolaevini.com

Il greco è un vitigno che ha dato origine a diverse tipologie di uve, contraddistinte nel tempo da nomi differenti, in base al colore degli acini, alla struttura dei grappoli, ai luoghi di coltivazione. Uno dei posti più vocati, dove il greco ha messo radici da tempi lontanissimi, dopo essere arrivato in Campania al seguito dei coloni greci, è la zona di Tufo. A metà strada tra Avellino e Benevento, lungo la valle del Sabato, fiume lungo appena una cinquantina di chilometri e affluente del più consistente Calore. Il luogo ha terreni molto fertili sia di origine calcarea-tufacea sia di derivazione vulcanica. Il vitigno ha dimostrato di gradire entrambe le "soluzioni", e subito è stato generoso nel dare grappoli piccoli, compatti. Con ali laterali così ampie da far sembrare che sul tralcio si trovino due grappoli appaiati. Matura di regola verso la seconda metà di ottobre e questo mette un po' di apprensione nei viticoltori per via dei cambiamenti climatici. L'uva dà vini di gran carattere, profumati. Da non perdere, secondo i nostri esperti, il Greco di Tufo 2006 di Nolae, azienda che si trova a Cimitile, antica cittadina della campagna napoletana.



CARATTERISTICHE

Molto bello il colore dorato con riflessi intensi e brillanti. Profumi decisi e complessi di frutta esotica ai quali si aggiungono note di miele e, in modo piacevole, di resina. Il finale

aromatico ricorda la buccia di pompelmo candida. In bocca continuano a dominare le note fruttate. Buona l'acidità, accompagnata da una nota amarognola gradevole. Finale che sa di liquirizia.