



I TRE MORI



GRECO DI TUFO

denominazione di origine
controllata e garantita

ANNATA
2016

UVAGGIO
100% Greco

TIPOLOGIA
Bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita

GRADAZIONE ALCOLICA
13%

TIPOLOGIA DI TERRENO
Medio impasto argilloso-calcareo,
con origine vulcanica dei suoli

ALTIMETRIA DEI VIGNETI
450 - 650 mt s.l.m.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigneti selezionati del territorio irpino

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette, inizio ottobre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO
3 mesi surlie in serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE
Giallo paglierino

PROFUMO
Pesca bianca, agrumi e mandorla

GUSTO
Deciso, di corpo robusto, minerale

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C

ABBINAMENTI
Crudi di mare e carni bianche

VINTAGE

2016

GRAPES

100% Greco

CLASS

Dry White wine DOCG

ALCOHOL CONTENT

13%

SOIL TYPE

Volcanic origin, calcareous clay soil

VINEYARDS ALTITUDE

450 - 650 mt AMSL

GRAPES ORIGIN

Irpinia

HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, beginning of october

WINEMAKING

Cold maceration, soft pressing, gradual fermentation at controlled temperature

AGEING&REFINING

3 months surlie in stainless steel, bottle

COLOUR

Straw Yellow

OLFACTORY FEATURES

White peach, citrus fruits and almond

TASTE

Crisp, well-bodied, mineral

SERVING TEMPERATURE

8-10°C

FOOD PAIRING

Oysters, rawfish and white meats



I TRE MORI

www.itremori.it - info@itremori.it

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)