



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Benito Ferrara

GRECO DI TUFO TERRA D'UVA

SCHEDA TECNICA

Un bianco fatto con greco di Tufo proveniente da un vigneto argilloso e sabbioso con venature sulfuree situato nel comune di Tufo in provincia di Avellino.

 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Greco di Tufo DOCG
 UVAGGIO	Greco
 EVOLUZIONE	3 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13% vol
 TEMPERATURA IDEALE	8-10° C
 CALICE	medio



Benito Ferrara

GRECO DI TUFO TERRA D'UVA NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino intenso;
-  al naso esprime piacevoli profumi floreali, con note di frutta gialla e bianca, oltre ad acacia, cedro, sambuco, ma anche fieno e note aromatiche di timo e salvia;
-  al palato ha una bella freschezza e sapidità. Un vino molto equilibrato, dal finale lungo e saporito, con un finale ammandorlato.

freschezza
95%

sapidità
90%

corpo
76%

morbidezza
76%

VINIFICAZIONE

-  Greco in purezza. Grappoli raccolti e selezionati a mano. Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
-  Affinamento per 7 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Greco di Tufo è un bianco sapido, che predilige piatti freschi, leggeri, ancora meglio se territoriali. Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e frutti di mare, carni bianche e selvaggina da piuma, formaggi freschi.

- **UN VINO SAPIDO**
- **BEVERINO**
- **PIATTI DELICATI**

ANGUILLA ALLA BRACE

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento con un piatto dotato di grande persistenza aromatica e intensità, che esalta la freschezza e la sapidità del Greco.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un grande classico della cucina mediterranea, saporito e fresco, per un Greco altrettanto fresco e sapido: un abbinamento di sicuro successo.



LA CANTINA

La famiglia Ferrara inizia la produzione del vino con il proprio marchio nel 1860 grazie alla lungimiranza di Benito e di sua moglie Michelina.

Siamo in Campania, nelle colline a San Paolo di Tufo, in provincia di Avellino.



Oggi è la figlia Gabriella Ferrara, assieme al marito Sergio e ai loro due figli, a portare avanti la passione del padre, in 23 ettari di vigneto.

Siamo nel cuore dell'Irpinia. I terreni godono di una posizione ideale, tra i 450 e 600 m sul livello del mare, con esposizione a mezzogiorno, giacitura collinare e una tessitura di medio impasto.



Il lavoro della piccola cantina è tutto improntato alla cura estrema dei vigneti e del lavoro in cantina, per una produzione di vini contenuta e di assoluta qualità.



Veduta su I golfo di Napoli e sul vesuvio

LA REGIONE: CAMPANIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

TRADIZIONE MILLENARIA, COLTIVAZIONE TRADIZIONALE VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE E DEI TERROIR

La viticoltura in Campania affonda le radici nella tradizione greca, quando numerosi vitigni oggi considerati autoctoni furono introdotti dagli ellenici. L'oidio e la fillossera arrivarono più tardi che altrove, ma i danni furono ingentissimi e la strada della qualità venne imboccata solo a partire dagli anni '80.

Recentemente i vini Campani registrano incredibili successi grazie ad una produzione caratterizzata da un'**agricoltura di tipo tradizionale**, con una forte attenzione alla **salvaguardia dell'ambiente** e alla **sostenibilità**. Molte delle aziende vitivinicole campane sono a **conduzione familiare** e producono vini di alta qualità in piccole quantità.



Vigneti rossi nella zona del Sannio

LA REGIONE: CAMPANIA

SOTTOZONE



- Galluccio
- Falerno del Massicio
- Aversa
- Campi Flegrei
- Ischia
- Vesuvio/Capri/Costa di Amalfi
- Penisola sorrentina
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Avellino
- Fiano di Avellino

DENOMINAZIONI

4 DOCG

15 DOC

10 IGT

- Guardia Sanfromonti
- Solopaca
- Sant'Agata dei Goti
- Sannio
- Benevento
- Greco di Tufo

In generale, la viticoltura campana è caratterizzata da una grande varietà di terroir e varietà autoctone, che danno origine a vini di grande qualità e personalità, ognuno con le sue caratteristiche uniche

Per molti anni l'imponente **Taurasi** DOCG è stato l'unico vino l'unico vino ad essere insignito della DOCG, ma dal 2003 sono state riconosciute anche il **Greco di Tufo** DOCG e il **Fiano di Avellino** DOC e dal 2011 anche l'**Aglianico del Taburno** si fregia della menzione.

Nel resto della regione si contano anche **15 DOC** e **10 IGT**.



Vista panoramica dei terrazzamenti sull'isola di Ischia

LA REGIONE: CAMPANIA

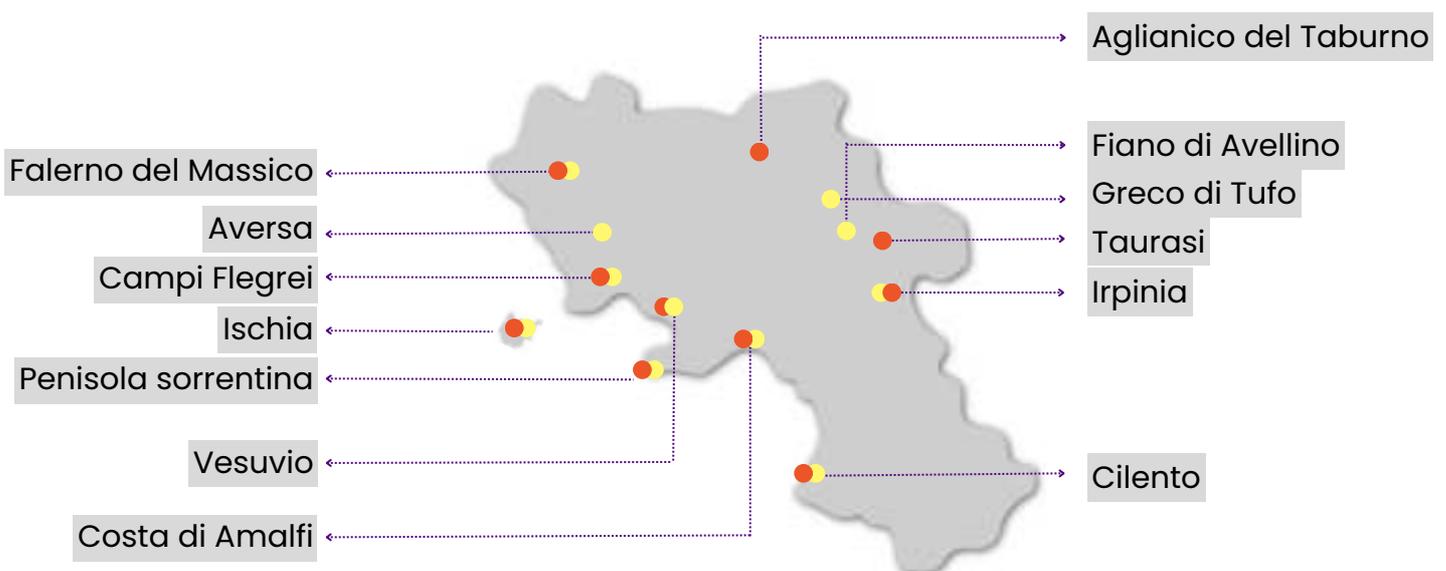
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti soleggiati dell'Irpinia

IRPINIA

L'Irpinia è patria di Aglianico, Greco e Fiano. A meno di 50 Km da Napoli, grazie alla conformazione del suo territorio, l'Irpinia è una terra vocata alla produzione di vini di grande pregio. Tagliata in due dai monti dell'Appennino, ha altitudini comprese tra i 300 e i 1800 metri sul livello del mare. Questo consente di avere terreni ben drenati, con buona riserva idrica. Le importanti escursioni termiche tra il caldo del giorno, e il fresco notturno. In particolare il versante Tirrenico (quello più vocato alla viticoltura) è montuoso e discontinuo, ricco di vegetazione e di acque, con molte precipitazioni.

L'orografia del territorio determina la formazione di vari microclimi che consentono di produrre diversi tipi di vini. I terreni, argilloso-calcarei, beneficiano dell'attività effusiva delle 3 zone vulcaniche circostanti: Vulture, Vesuvio e i monti del casertano. Nei secoli, l'accumulo di strati di cenere e lapilli ha dato vita a depositi tufacei, con minerali e strati più sciolti, un'altra peculiarità unica per una viticoltura di qualità. L'Irpinia è la provincia campana con la più alta concentrazione di vigneti e può vantare la presenza di 3 DOCG: Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino. Produce vini di alta qualità, vinificati secondo tecniche moderne ma che si rifanno alla tradizione locale.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO