



Raone Greco di Tufo

Denominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita (D.O.C.G.)

"**Raone**" dedicato a RAONE DE LO TUFO, primo feudatario normanno del castello di Tufo, vissuto nel XII secolo.

Vitigno: Greco di Tufo 100%.

Natura del terreno: argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree. Suoli ricchi di componenti calcaree argillose e minerali, perfette per ottenere vini dai profumi intensi e dalle particolari note minerali.

Ubicazione Vigneti: Nel cuore del comune di Tufo, località Vignale, al di sopra delle vecchie miniere di Zolfo Di Marzo.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud – sud/est a 300/350mt s.l.m.

Età media della vite: 20 anni.

Allevamento della vite: a controspalliera orizzontale con potatura a guyot.

Densità impianto: 2500 piante per ettaro.

Superficie: 1 ettari.

Resa per ettaro: 50 q.

Epoca di vendemmia: tardiva, metà ottobre.

Tecniche di vinificazione: Le uve sono rigorosamente raccolte a mano. Solo il migliore mosto fiore viene utilizzato per il Greco di Tufo RAONE. Il mosto viene fermentato con grande cura in serbatoi di acciaio con utilizzo di lieviti indigeni, senza condizionamento della temperatura. Successivamente il vino riposa per circa 6 mesi sui propri lieviti per dare complessità e struttura. Verrà imbottigliato all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia e venduto dopo ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a non meno di 1 anno dalla vendemmia.

Descrizione organolettica: Vino giallo paglierino carico talvolta con riflessi dorati. Al naso è tratteggiato da un timbro minerale e solfureo. Al palato è succoso e tagliente, dalla decisa matrice minerale e salina.

Abbinamento: vino da piatti pieni di gusto, zuppe e grigliate di pesce, formaggi erborinati e stagionati. Ideale anche in abbinamento a primi piatti a base di carni.

Consigli: acquista maggiore eleganza se invecchiato qualche anno.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Grado alcolico: generalmente 13°

Quantità media di bottiglie prodotte: 3000

Prima annata prodotta: 2004.

