

Aminea

UVAGGIO

100% Greco di tufo

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a Tufo, nel cuore della denominazione del Greco di Tufo

ALTITUDINE

400 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso, con venature sulfuree sottostanti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

PRODUZIONE PER ETTARO

80/90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata di 16/18°C e successivo affinamento sulle "fecce fini" per circa sei mesi.

CALORE

È il nome del Greco di Tufo DOCG, l'appellativo è indissolubilmente legato al territorio. Infatti, il Calore è il fiume che scorre a valle del Monte Tuoro, così chiamato per la temperatura dell'acqua, molto più alta rispetto a quella degli altri fiumi. Tutti i percorsi d'acqua e le sorgenti che emergono sui versanti del Monte Tuoro creano un microclima unico e ideale per la viticoltura.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare zuppe, carni bianche e piatti a base di pesce e crostacei.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, il bouquet è ampio e intenso, al naso fa d'apripista un'esplosione di albicocche, poi pesche, agrumi e, infine, una nota delicata di mandorla. Un ventaglio aromatico che s'innesta perfettamente all'impalcatura minerale del vino. Al palato si rivela con un'ottima acidità e una grande struttura.

