

INFO

Vinens Navn: Greco di Tufo DOCG

Producent: Cantina Sanpaolo

Område/Land: Campanien/Italien

Drue(r): Greco di Tufo (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst, afstilkning, blød presning, iltfri nedkøling i 24-48 timer ved 12 grader, efter klaring gærer vinen på stål ved 15-16 grader, hvorefter den lagrer 7-9 mdr. sur-lie.

Jordbundsforhold: Primært vulkansk ler.

Ha. udbytte: ca. 55hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: claudioquarta.it

Yderligere information:

Cantina Sanpaolo blev grundlagt af Claudio Quarta i 2006 og har sit navn fra den lille landsby San Paolo di Tufo.

Vingården ligger mellem de to provinser Avellino og Benevento, og de vigtigste vine er Greco di Tufo Docg, Fiano di Avellino Docg og Taurasi Docg på Aglianico.

Området er præget af en række jordarter: ler, kalk, sand og vulkanske aflejringer. Vinmarkerne ligger i 6-700 meters højde.

Årgang 2019 fik 3 glas i Gambero Rosso.

