

GRECO DI TUFO e GRECO DI TUFO SPUMANTE

(estratto dal disciplinare di produzione)

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita D.O.C.G. dei vini "Greco di Tufo" e "Greco di Tufo spumante" approvazione del relativo disciplinare di produzione e revoca della precedente denominazione di origine controllata con D.M. del 18/07/2003 (G.U. n. 180 del 05/08/2003).

Zona di produzione

Tutto il territorio dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

Vitigni

Greco minimo 85%,
Coda di Volpe bianca fino ad un massimo del 15%.

GRECO DI TUFO

Colore

Giallo paglierino più o meno intenso.

Odore

Gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore

Secco, armonico.

Gradazione alcolica

Min. 11,50 % vol.

Produzione uve

Max: 100 qli/Ha

GRECO DI TUFO SPUMANTE

Spuma

Fine e persistente

Colore

Giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati.

Odore

Caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito.

Sapore

Sapido, fine e armonico, del tipo "extrabrut" o del tipo "brut".

Gradazione alcolica

Min. 12,00 % vol.