Personaggio sull'etichetta	Regina Maria Amalia di Sassonia moglie di Carlo.
Tipologia	Vino Bianco.
Denominazione	DOCG
Descrizione	vino ottenuto da uve Greco di Tufo 100%.
Vitigno	Greco di Tufo.
Annata	2018
Altitudine dei vigneti	400/500 m. slm.
Sistema di allevamento	controspalliera – guyot e pergola avellinese.
Densità degli impianti	2500 - 3500 ceppi per ettaro.
Resa per ettaro	40/50 quintali.
Gradazione alcolica	13% vol.
Epoca di vendemmia	seconda decade di ottobre 2018



Indicazione allergeni	Contiene solfiti
Caratteristiche del suolo	deriva dal disfacimento nei millenni di arenarie, ricchissime di carbonato di calcio.
Vinificazione	pigiatura dei grappoli interi con pressione soffice, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.
Epoca d'imbottigliamento	settima settimana del 2019 in poi; è gradito un ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia.
Bottiglie prodotte numerate	5.000 numerate una per una.

Note di degustazione Greco di Tufo DOCG 2018 *Guiscardo* I DVE PRINCIPATI

Colore: Giallo chiaro lievemente paglierino intarsiato da particolari sfumature verdi.
Naso: sentori tipici dei vini di montagna. Mele e pere incontrano l'albicocca, la mandorla e la salvia.
Palato: finissimo, non voluminoso ma pieno e appagante. Una leggera acidità ne esalta la freschezza. Finale di grande sapidità con il ritorno di note floreali.
Piatti da abbinare: Pesce (*dell'antipasto ai secondi piatti*), piatti a base di formaggi freschi, pasticceria secca.
Temperatura di servizio: 8/10 °C.
Logistica:

Ml	Peso vetro vuoto	Anno	Denominazione	% Vol.	U.M.	Bottiglie x crt	Cartoni x strato	Strati x pallet	Codice ean
750	**520g**	**2018**	**DOCG**	**13**	Bt	6	19	5	8033182901829

Mercogliano, li giovedì 29 agosto 2019