

# Greco di Tufo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## Vallimai

Il vino Incanto della Sertura società Agricola è prodotto con uve provenienti da terreni curati personalmente da Giancarlo Barbieri; la tenuta annovera circa quattro ettari, assortiti in maniera variegata per esposizione e composizione del terreno. Giancarlo Barbieri, dopo anni passati nel territorio come consulente delle migliori cantine locali, ha deciso di mettersi in prima persona a produrre i propri vini: è così che decide di fondare Sertura. La qualità dei vini di Giancarlo Barbieri nasce in campagna. È lì, tra i vigneti, che prende forma un vino che vuole essere espressione fedele e rispettosa del suo territorio di provenienza. L'azienda opera con una cultura basata sul rispetto e sull'attenzione del territorio, e lavora perseguendo il connubio tra le tradizioni contadine e le innovative competenze enologiche. Senza tagli, senza "blend". Ogni vino racchiude in sé tutta la carica espressiva del suo viaggio al 100%, rendendolo unico e inconfondibile al naso e al palato. Dalla terra fino alla bottiglia è la passione e l'amore per il proprio lavoro a orientare l'operato di Sertura.

### Zone di produzione

I filari del Greco provengono esattamente dal terroir denominato Vallimai nel comune di Prata Principato Ultra. I vigneti di Greco nascono a 400 m. s.l.m. adibiti nella loro totalità a uve Greco, su un terreno in prevalenza argilloso.

### Vitigni e impianti

Greco 100% vinificato bianco. L'allevamento delle viti è Guyot con una densità di circa 4.000 ceppi per ettaro; tale tipologia di coltivazione ha una resa molto limitata, pari a circa 50 q/ha.

### Vinificazione

La vendemmia si svolge nella prima decade di ottobre, manuale come nella più genuina tradizione. Ottenuto da una pressatura soffice chiusa a una temperatura controllata tra i 16° e i 18°, la maturazione è realizzata unicamente in contenitori di acciaio al fine di preservare la componente aromatica più fine ed elegante del vino.

### Note organolettiche

L'aspetto visivo è brillante, con un giallo paglierino dagli splendidi riflessi dorati. Al naso presenta sentori di pesca bianca e note di fiori ed erbe di campo. In bocca è equilibrato e persistente, con le sue note che ricordano la frutta a polpa gialla, anche tropicale ed una chiusura ammandorlata.

### Abbinamenti gastronomici

È un vino che si presta ad accompagnare un intero pasto, dalla carne al pesce; perfetto da servire con pollo alla cacciatora o polipetti in umido.

### Formato della bottiglia

750ml

### Temperatura di servizio

10°-12°C

*Incanto*

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964  
info@incantowine.com | incantowine.com