GOLETO
Greco di Tufo Docg

Goleto e Gulielmus sono ispirati a un luogo magico, avvolto di luce e mistero: l'Abbazia del Goleto. L'abbazia, risalente al XII secolo ad opera di S. Guglielmo, parzialmente distrutta dal terremoto del 1980, resta oggi un simbolo dell'Irpinia, conservando intatta la sua meravigliosa bellezza senza tempo. L'etichetta richiama la porta d'ingresso all'Abbazia. Questi vini diventano così un tributo al fascino e alla storia dell'Irpinia, ricca e autentica in ogni suo angolo.

Le uve Greco da cui nasce Goleto provengono da vigne selezionate per un'estensione totale di 2,5 ettari nell'areale di S.Paolo- nel comune di Tufo - precisamente nelle contrade Cicogna, Laura e Nassano. Gli impianti risalgono al 1988 e crescono vicino alle miniere di zolfo fondendosi in una molteplicità di modi e culture diverse di coltivare la vite.
La raccolta è fatta a mano e varia (tra la prima e la seconda decade di ottobre) a seconda dell'andamento climatico dell'annata e della maturazione esatta delle uve.
La fermentazione avviene in acciaio; segue l'affinamento per un anno per l'80% della massa in barriques botti da 20 ettolitri di rovere e per il restante 20% in anfora. Il vino sosta poi 12 mesi in bottiglia.

Uve: Greco
Denominazione:
Greco di Tufo DOCG
Ha: 2,5
Resa: 50%
Altitudine: tra 300 e 400 m slm
Esposizione: Sud /Sud-Est
Età viti: da 25 a 35 anni
Comune: Tufo
Frazione: San Paolo
Contrade: Nassano, Laura e Cicogna

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
www.tenutecapaldo.it