



CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO

"CLAUDIO QUARTA" GRECO DI TUFO DOCG 2019



CANTINA & TERROIR

CANTINA SANPAOLO - Campania (Torrioni, Avellino) • ITALY

Arroccata su una collina vulcanica circondata da vigneti e boschi, raccoglie l'eredità di un'areale storico e lo proietta nel futuro con una visione e linguaggio contemporanei. Sorge nella capitale del Greco di Tufo DOCG nel cuore dell'Irpinia, su una dorsale collinare, a destra del fiume Sabato. Le uve provengono dagli appezzamenti selezionati negli areali più vocati e si coltivano fino a 700 metri d'altezza, dove la forte escursione termica ne esalta l'aromaticità. Il terreno è vario tra argilloso, calcareo, sabbioso e con ceneri del Vesuvio.



VARIETÀ & VENDEMMIA

100% Greco

RESA PER ETTARO: 60 Q / HA

Una delle DOCG più piccole d'Italia, seppure fortemente produttiva: il territorio di produzione comprende solo 8 comuni della provincia di Avellino. Il nome ne rivela le origini, nella cultura greca era già riconosciuto come un vitigno dal grande pregio, che nei banchetti si versava "per ultimo e una sola volta" (Plinio il Vecchio). Difficile da vinificare, il grappolo è compatto e la buccia sottile e contiene molti tannini da addomesticare. La buccia è ricca di catechine e pigmenti che nonostante la delicatezza predispongono per il lungo affinamento. La **vendemmia** è svolta rigorosamente a mano, le uve poste in cassetta e trasportate in cantina, dove vengono selezionate in fase di diraspatura.



VINIFICAZIONE

MACERAZIONE E FERMENTAZIONE: il mosto è portato a 12°C per l'illimpidimento, quindi fatto fermentare a temperatura bassa controllata (16°C)
MALOLATTICA: no

AFFINAMENTO: in acciaio sur lie per 8 mesi con costanti rimontaggi per la massima lisi delle fecce fini e acquisizione di corpo del vino. In bottiglia per ulteriori 12.



NOTE DI DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI

Colore paglierino brillante, riflessi dorati. Al naso timbro minerale con note di pompelmo, bergamotto, mandarino, seguite da profumi floreali di magnolia e tiglio, seguono le erbe aromatiche, maggiorana e salvia, nocciola fresca e rimandi leggermente speziati. Sorso altrettanto variegato, con l'energico incedere della sapidità insieme alla freschezza. Lunga persistenza, giocata tra sensazioni vegetali e minerali. Ideale per primi piatti della cucina italiana delicati, cucina di mare, carni bianche e formaggi anche di media stagionatura. Abbinamento ideale: Ravioli ai carciofi al profumo di timo, filetti di sogliola saltati al burro e dragoncello.



ENOLOGO

Claudio Quarta
Francesco Gennari



NOTE TECNICHE

ALCOHOL: 13%
S.R.: 3.1 g/L
ACID.: 6.19 g/L



PREMI

- vt19: FIS (GUIDA BIBENDA)
5 grappoli (massimo riconoscimento)
- vt19: GAMBERO ROSSO (GUIDA VINI D'ITALIA)
3 bicchieri (massimo riconoscimento)
- vt19: GUIDA VITAE (AIS) 3 ½ VITI
- vt19: TOURING (GUIDA VINIBUONI) 4 stelle
- vt18: WINESCRITIC 92/100



ETICHETTA

Il "Greco di Tufo" è un vino dal carattere deciso e dalla forte personalità, addirittura considerato "un rosso vestito da bianco". La Cantina si trova nel cuore del suo villaggio di elezione e questa bottiglia è un omaggio personale del Vignaiolo al territorio. La grandezza di questi vini è già nelle uve con cui sono realizzati, il vignaiolo è un interprete chiamato ad esaltarne le caratteristiche. Questa etichetta viene realizzata con le migliori uve provenienti esclusivamente dagli appezzamenti di San Paolo, la zona più elevata e pregiata della denominazione, per un cru di elevato pregio.



PROVENIENZA



Cantina Sanpaolo - Torrioni (Av)



SEGUICI



claudioquartavignaiolo



claudioquarta.it



claudioquartavignaiolo



CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO

"CLAUDIO QUARTA" GRECO DI TUFO DOCG 2019



WINERY & TERROIR

CANTINA SANPAOLO - Campania (Torrioni, Avellino) • ITALY

Perched on a volcanic hill surrounded by vineyards and woods, it collects the legacy of a prestigious and historical area and projects it into the future, with a contemporary vision and language. It is located in the capital of DOCG Greco di Tufo in the heart of sub-region **Irpinia**, on a hilly ridge, on the right bank of the Sabato River. The grapes come from selected plots in the most suitable areas and are grown up to 700 meters high, where the strong temperature range enhances the aromaticity. The **soil** varies between clayey, limestone, sandy and with ashes from Vesuvius.



VARIETY & HARVEST

100% Greco

YIELD PER HECTARE: 60 Q / HA

One of the smallest DOCGs in Italy, albeit highly productive: the production area includes only 8 municipalities in the province of Avellino. The name reveals its origins, in Greek culture it was already recognized as a vine of great value, which in banquets was poured "last and only once" (Pliny the Elder). Difficult to vinify, the bunch is compact and the skin is thin and contains many tannins to tame. The peel is rich in catechins and pigments which, despite its delicacy, prepare for long aging. The harvest is carried out strictly by hand, the grapes placed in boxes and transported to the cellar, where they are selected during the destemming phase.



VINIFICATION

MACERATION AND FERMENTATION: the must is brought to 12 ° C for clarification, then fermented at a controlled low temperature (16 ° C)
MALOLACTIC: no

AGING: in steel sur lie for 8 months with constant pumping over for maximum lysis of the fine lees and acquisition of body of the wine. In the bottle for an additional 12.



TASTING NOTES & PAIRINGS

Brilliant straw yellow color, golden reflections. On the nose mineral stamp with notes of grapefruit, bergamot, mandarin, followed by floral aromas of magnolia and lime, followed by aromatic herbs, marjoram and sage, fresh hazelnut and slightly spicy references. Equally varied sip, with the energetic pace of flavor together with freshness. Long persistence, played between vegetal and mineral sensations. Ideal for delicate first courses of Italian cuisine, seafood, white meats and cheeses, including medium-aged cheeses. Perfect pairing: Artichoke ravioli flavored with thyme, sole filets sauteed in butter and tarragon.



OENOLOGIST

Claudio Quarta
Francesco Gennari



TECH NOTES

ALCOHOL: 13%
S.R.: 3.1 g/L
ACID.: 6.19 g/L



AWARDS

- vt19: FIS (GUIDA BIBENDA) 5 grappoli (massimo riconoscimento)
- vt19: GAMBERO ROSSO (GUIDA VINI D'ITALIA) 3 bicchieri (massimo riconoscimento)
- vt19: GUIDA VITAE (AIS) 3 ½ VITI
- vt19: TOURING (GUIDA VINIBUONI) 4 stelle
- vt18: WINESCRITIC 92/100



LABEL

The Greco di Tufo is a wine with character and a defined personality, considered "a red dressed as white". The winery is located in the heart of its elective village and this bottle is a personal homage of the winemaker to the territory. The greatness of this wine is already in the grapes that make it, the winemaker is an interpreter called to enhance their characteristics. This label is made with the best grapes coming exclusively from the vineyards in San Paolo, the highest and most prestigious area of the appellation, for a cru of high quality.

ORIGIN



Cantina Sanpaolo - Torrioni (Av)



FOLLOW US



claudioquartavignaiolo



claudioquarta.it



claudioquartavignaiolo