



RIECI 2014

GRECO di TUFO



Características Organolépticas

“El color dorado del vino, es la muestra real que se encuentra delante de un vino Greco, rico de pigmentos. El perfume del vino no es débilmente afrutado, más bien recuerda los senderos de las rocas, minerales, de azufre, de hierbas aromáticas. Magnífico festín para el paladar. La suavidad y la frescura son compensados admirablemente, mientras un fino toque de mineral enriquece el impulso a saborearlo. El sabor es agradable, para nada bochornoso y te invita a beber un buen vino. Mejorará todavía mas en la botella”

© Gimmo Cuomo - *Corriere della Sera* 19 de octubre de 2014



Ficha Técnica



Denominación: Greco de Tufo DOCG

Varietalidad: Greco de Tufo 100%

Localidad: Chianche (Avellino) - Campania - ITALY

Extensión del viñedo: 2,2 ha

Altitud: 430 m

Posición del viñedo: Sur-Oeste

Suelo: Arcilla calcárea

Poda: Guyot

Producción: 80 Ql/Ha

Tipo y época de Vendimia: manual en cesta,
19-20 octubre 2013

Vinificación: Prensado de las uvas trituradas y despalillada, sedimentación y desfangado, fermentación a temperatura controlada durante 20 días

Maduración: 6 meses sobre sus lías

No estabilización tartárica

Filtración: Cartuchos estériles 0,45 µm

Embotellado: 13 junio 2014

Resa uva/vino: 60%

Botellas producidas: 5.200

DATOS ANALÍTICOS DEL VINO

Graduación alcohólica: 12,41% vol.

Azúcar residual: <1 g/l

Obtenido no reducto: 21,9 g/l

pH: 3,34

Acidez total del vino: 6,64 g/l

Anhidrido sulfuroso Total: <51 mg/l

Límite legal para el vino blanco seco biológico: 150 mg/l

Límite legal para el vino blanco seco: 200 mg/l



RIECI 2014

GRECO di TUFO

Los Secretos de RIECI

La botella recibe el nombre de la fuente de la longevidad "Greci" (en dialecto **RIECI**) situada en Chianche - Avellino - Italia.

El zorro y la máscara trágica
Fedro: Fabulae, I, 7. Buscando el camino de la fortuna.

La escritura en **Braille** en alto relieve muestra el tipo de vino (Greco de Tufo) y el modo de degustación.

La volpe e la maschera tragica - Fedro: Fabulae, I, 7
Personam tragicam forte vulpes viderat; quam postquam huc illuc semel atque iterum verterat, 'O quanta species inquit' cerebrum non habet.' Hoc illis dictum est quibus honorem et gloriam Fortuna tribuit, sensum communem abstulit. *Umberto*

Greca GRIEGA.
Llave de acceso a la simbología.



Inquadra il QR, Scopri la traduzione!

Código QR.
Encuadrando el código QR con su teléfono, podrá entrar en el mundo de RIECI.

PRODOTTO IN ITALIA
750ml e 12,5%vol

Prodotto e imbottigliato all'origine da:
Cooperativa Agricola Le Otto Terre TUFO (Av) ITALIA

Il TAPPO di questa bottiglia:
NOMACORC® Select bio

La temperatura di RIECI

Lotto:

Bottiglia numero:

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES

www.ducatodichianche.it **RIECI**

RIECI utiliza **Nomacorc Select Bio**, el primer tapón de vino del mundo con huella de carbono cero, Select Bio - derivado de polímeros de caña de azúcar.

Tecnología innovadora.
El recuadro se ilumina al obtener la temperatura ideal.

Codex.
Código de acceso a la búsqueda de afinidades en todo el mundo.

“*Personam tragicam forte vulpes viderat; quam postquam huc illuc semel atque iterum verterat, 'O quanta species' inquit 'cerebrum non habet.' Hoc illis dictum est quibus honorem et gloriam Fortuna tribuit, sensum communem abstulit.*”

#rieci