

COLLI DI CASTELFRANCI



VALLICELLI

IRPINIA GRECO DOC



Tipologia

Bianco - Irpinia Greco DOC

Abbinamento

Pesce in genere, crostacei e carni bianche

Uve

100% Greco

Produzione

50 quintali di uve

Vinificazione

Diraspatura e separazione delle vinacce, fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata.

Temperature

12 - 15 °C

Il Vallicelli si ottiene da uve Greco surmature che, dopo un'accurata cernita, vengono vinificate in bianco e fermentate a bassa temperatura. A fine fermentazione alcolica, il prodotto rimanente sulle facce per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; questo allo scopo di creare le condizioni per ottenere una buona evoluzione in bottiglia. Il Vallicelli è un vino che esprime il suo potenziale nel tempo, è quindi dotato di una ottima longevità. Il vitigno Greco vienecoltivato in un 'area dell'Irpinia molto vasta, ma si ritiene che la sua origine sia nella zona di Lapio, sulle colline ad est di Avellino. Riteniamo tuttavia, che, il Greco sia un grandissimo vitigno, con forte capacità di adattamento, in grado di produrre vino eccellente anche nell'alta Valle Del Calore (Castelfranci).