



Vigne Irpine Greco di Tufo

Campanië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Irpinia kent een mediterraan klimaat met warme zomers en milde winters. Het terroir bestaat uit vulkanische bodems met kalk en klei.

VINIFICATIE: Twee maanden rijping op fles.

DRUIVEN: greco (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Strobeel met gouden accenten. Intens en aanhoudend, met hints van perzik en bittere amandel, complex. Harmonieus, delicaat en aangenaam.

SERVEERSUGGESTIE: Als verfrissend aperitief en bij zeevruchten, vis en sushi, hors d'oeuvres en zachte kazen.

WEETJE: Greco di Tufo is een oude druivensoort met Griekse oorsprong, waarschijnlijk rond 1500 v.C. geïntroduceerd in Zuid-Italië. De druif gedijt bij uitstek op de vulkanische bodems van Irpinia, waar hij zorgt voor frisse, minerale en aromatische wijnen.

VIGNE IRPINE®



Vigne Irpine is een relatief jong wijnhuis, opgericht in 1999 door een groep vrienden met een gedeelde passie voor wijn en een sterke verbondenheid met hun streek, Irpinia in Campanië. Het wijnhuis is gevestigd in het dorp Taverna della Figura, vlak bij Avellino, waar productie en rijping plaatsvinden in een historisch pand dat met respect voor traditie is gerestaureerd. De wijngaarden liggen op de glooiende heuvels rondom Santa Paolina, een gebied dat bekendstaat als het hart van Irpinia. Hier profiteren de druiven van een uniek terroir: vulkanische bodems, een gematigd klimaat en aanzienlijke hoogteverschillen zorgen voor wijnen met veel karakter en frisheid. Vigne Irpine werkt met inheemse druivenrassen die typerend zijn voor de regio. De witte parapedaardjes zijn fiano di Avellino en greco di Tufo, bij de rode wijnen staat aglianico centraal. Ook de witte falanghina en coda di volpe worden verbouwd. De wijnen van Vigne Irpine hebben een uitgesproken identiteit en hoge kwaliteit.