

Lapilli Greco Di Tufo DOCG

Wijnhuis	Casa Vinicola Botter Carlo & C.
Merk	Lapilli
Land	Italië
Regio	Campania
Subregio	Greco di Tufo
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Greco
Korte Omschrijving	Lapilli Greco di Tufo DOCG is een eerbetoon aan Campanië, met intense steenfruitaroma's en een perfecte balans tussen frisheid en volheid.
Vinificatie	De druiven worden zacht geperst en het sap fermenteert gedurende 15 tot 20 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 15 tot 17 graden in roestvrijstalen tanks. De wijn blijft vervolgens enkele weken op de lies rusten om volume en complexiteit te ontwikkelen, voordat hij wordt gebotteld.
Omschrijving	Deze wijn, gemaakt van 100% Greco, komt van de hoogstgelegen wijngaarden van wijnhuis Lapilli, tot wel 450 meter boven zeeniveau. De druiven groeien op vulkanisch beïnvloede Tufo-bodems die rijk zijn aan kalksteen – een terroir dat bijdraagt aan de productie van geconcentreerde, minerale witte wijnen in de regio. De Lapilli Greco di Tufo wordt gemaakt van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 20 jaar. De Greco di Tufo-druif kent een lange geschiedenis en heeft zijn wortels in het oude Griekenland. Tegenwoordig wordt deze druif vooral verbouwd in Campanië, waar het mediterrane klimaat en de vulkanische bodem ideale omstandigheden bieden. Lapilli Greco di Tufo DOCG weerspiegelt zowel de natuurlijke omgeving als de tradities van de regio. Het is een toegankelijke wijn voor wie geïnteresseerd is in authentieke, lokale Italiaanse wijnstijlen.
Over De Producent	De familie Lapilli produceert hier al wijn sinds de jaren 60 en tegenwoordig gebeurt dat onder het toezien van consultant-wijnmaker Marco Flacco, die bekendstaat om zijn vermogen om elegante en streekgebonden wijnen te maken.
Wijn En Spijs	Gegrilde coquilles gaan goed samen met een glas Lapilli Greco di Tufo. De zachte textuur en licht zoetige, nootachtige tonen van de coquilles vormen een interessant contrast met de frisse zuren en minerale accenten van de wijn. De botersaus voegt een romige laag toe die aansluit bij het volle karakter van de wijn.

