

# Greco di Tufo 2013 docg Torricino



# GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

Vendemmia: **2013**

Uvaggio: 100% Greco di Tufo

Terreno: argilloso-calcareo con  
consistenti venature solfuree.

Affinamento: 5 mesi in acciaio.

Abbinamenti: col pesce ci fa l'amore.



Vinificato ed imbottigliato  
all'origine dall'Azienda Agricola

**TORRICINO**

di Stefano Di Marzo

Tufo (Av) Italia - ITALY

[www.torricino.it](http://www.torricino.it)



750 ml e

13,0% vol.

CONTIENE SOLFITI  
CONTIEN SULFITEN

L. N 268/14

ENTHALT SULFITE

CONTAINS SULPHITES  
CONTIENT SULFITES

Greco di Tufo 2013 Torricino

Uva: Greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Il vino deve dare piacere? Anche, ma soprattutto deve servire a tavola. C'è poco da fare, un poco di alcol aiuta sui cibi e nonostante tutti gli abbinamenti che ci possiamo inventare resta quello migliore. La fortuna del Greco di Tufo è quella di essere insuperabile da questo punto di vista, adatto a quasi tutti i piatti, soprattutto adesso che il mangiare quotidiano si sta alleggerendo. Il Greco di Torricino pensato da Stefano Di Marzo è una giusta mediazione tra i bianchi rustici e sapidi e quelli decisamente fruttati che sono andati di moda negli anni 90.

Un equilibrio cercato sulla buona maturazione del frutto ma che poi resta essenziale nel protocollo produttivo. Da questa piccola aziendina alle porte del paese ogni anno escono bicchieri puliti e ricchi di carattere. Ci ha colpito particolarmente e inaspettatamente il Fiano delle ultime annate, ma il Greco base resta assolutamente un riferimento, alla stregua di quello di Benito Ferrara. Insistiamo molto sulla necessità di aspettare un po' di anni prima di stappare i bianchi campani e in particolare quelli dell'Irpinia, ma nel caso del Greco non sono un fanatico dell'invecchiamento perché a differenza del Fiano di Avellino più che evolvere resiste al passare del tempo. In sostanza due anni sono più che necessari per trovare il giusto equilibrio e dare la possibilità all'acidità di rientrare nel corpo del vino.

L'annata 2013 è stata particolarmente felice per questo vitigno, e i risultati si cominciano a vedere proprio adesso: spunti fruttati su un tapis roulant minerale con un chiaro riferimento ai sentori di zolfo. Sapido, ricco, ampio, chiude in maniera prepotente e lunga. Ideale sui crudi di mare adesso tanto in voga, come quello spettacolare di Palazzo Petrucci o quello di Crudo Re a Piazza Vittoria. Lo aspettiamo ancora un po'? Sì, magari ancora un annetto o due. Ma senza stare troppo in pensiero. Bravo Stefano, ecco un autentico vigneron, oltre che ottimo cuciniere.

[Il precedente articolo del Greco di Tufo 2013 Torricino di Sara Marte](#)

*Località Torricino ,5 , Tufo (AV).Sito: [www.torricino.it](http://www.torricino.it) Bottiglie prodotte: 40.000.*

*Enologo: Stefano Di Marzo. Uve: aglianico, greco, fiano, falanghina. Si producono anche Olio da varietà Leccino e Grappa.*