

2021 Oikos Greco di Tufo Riserva DOCG

Fonzone | Kampanien

Nur 3500 Flaschen werden von diesem Greco di Tufo Riserva produziert. Der nur 1,5 Hektar große Weinberg ist über 40 Jahre alt und bestockt mit einem sehr seltenen Greco-Klon, der besonders kleine Beeren produziert und dadurch einen sehr konzentrierten Saft hervorbringt. Die geringen Erträge in Verbindung mit dem Mikroklima und dem lehmigen, tuffhaltigen, kalkhaltigen Boden sowie die starken Temperaturschwankungen machen den Oikos zu einem wahren Kraftpaket, ohne dass er dabei die Struktur einzubüßt.

Mess Mess Manual Roberts Manual Robe

Sensorik

Farbe sonnengelb

Duft Grapefruit, Muskatnuss, nasser Stein Geschmack cremig, frische Säure, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau Edelstahl, Flaschenreife, großes Holzfass

Trinkreife 2024-2029 Trinktemperatur 12-16°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Gorgonzola, geräucherte Mozzarella, gereifter Käse

Auszeichnungen

3 Gläser Gambero rosso

Produzent

Der Familienbetrieb Fonzone befindet sich in einer der schönsten Ecken Kampaniens, im Herzen Irpinias. Nahe der Stadt Paternopoli wurde er erst 2005 gegründet. Mit nur 22 Hekar in Produktion, dem

Fokus auf den autochthonen kampanischen Rebsorten und bei allen Entscheidungen im Weinberg um Biodiversität bemüht, entstehen bei Fonzone Charakterköpfe mit überzeugender Mineralität und Länge.

Die sechs Mitarbeiter teilen die Liebe der Familie Fonzone Caccese zum Territorium und zum Feiern des Weingenusses. die sich für alle aus Verantwortung, Weitblick und Hartnäckigkeit, auf der Suche nach Exzellenz, zusammensetzt.

Gründungsjahr 2005 Anzahl der Mitarbeiter 6

Rebfläche 30 Hektar, 22 Hektar in Produktion

Anzahl produzierter Flaschen 50 000

Rebsortenspiegel Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s. | Localitá Scorzagalline | 83052 Paternopoli (AV)

