

FEUDI DI
SAN
GREGORIO



CUTIZZI

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA 2023



“È stata un’annata estremamente difficile per tutto l’areale del Greco e anche per questo straordinario vigneto. Abbiamo lavorato tanto per proteggere la vita delle nostre vigne, pur sapendo di dover sopportare una perdita quantitativa di circa il 50%. E, guardando al futuro, abbiamo fatto bene. Oggi siamo orgogliosi della complessità e dell’eleganza di questo vino, per noi una gemma ancora più preziosa in un’annata così”.

Antonio Capaldo

Presidente Feudi di San Gregorio

IL RACCONTO DELL’ANNATA 2023

L’annata 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche complesse. Dopo un inverno mite con precipitazioni inferiori alla media, la primavera e l’estate sono state segnate da abbondanti piogge che hanno favorito l’insorgere di malattie fungine, con un conseguente calo della produzione.

Tuttavia, la combinazione tra la diminuzione delle rese, l’ampia disponibilità idrica nel suolo e un finale di stagione asciutto ha favorito una maturazione lenta e costante delle uve, preservando le acidità e favorendo l’espressione aromatica del Greco.

La vendemmia del vigneto Cutizzi, avvenuta tra il 12 ottobre e il 15 ottobre 2023 si è svolta regolarmente senza interruzioni piovose e con temperature medio-alte.

Pierpaolo Sirch

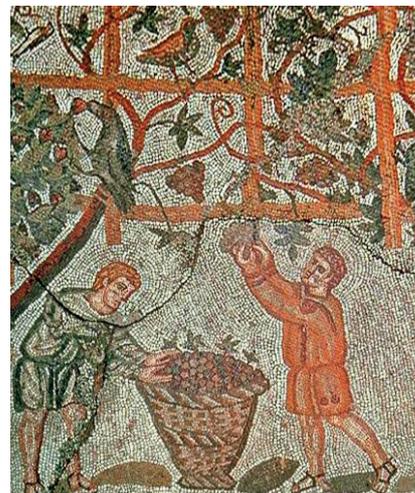
Agronomo e Direttore della produzione

DAL VINO PIÙ PREGIATO DELL'ANTICHITÀ ROMANA...

Il Greco di Tufo ha origini antiche e lo attesta il ritrovamento a Pompei di un affresco appartenente al I secolo a.C., dove veniva espressamente nominato il "vino greco". Ne parlava anche Plinio il Vecchio, nella celebre *Naturalis Historia* (risalente a prima del 79 d.C.), nel libro XIV, interamente dedicato alla vite e al vino:

«In verità il vino Greco era così pregiato, che nei banchetti veniva versato solo una volta».

Considerato come il più nobile dei vitigni bianchi, la sua uva veniva anticamente chiamata Aminea gemella perché sviluppa un gran numero di grappoli doppi.



Mosaico di una villa romana
Museo del Bardo di Tunisi



...A OGGI: LA DENOMINAZIONE PIÙ PREZIOSA D'ITALIA

Con una superficie coltivata di circa 600 ha, il Greco di Tufo è una delle DOCG più piccole per estensione territoriale. Si tratta di una viticoltura estremamente parcellizzata, dove prevalgono piccoli fazzoletti sparpagliati su pendii ripidi e impervi che rendono impraticabili interventi meccanizzati. Composta da 8 comuni, tra cui Tufo, è dal 2003 l'unica DOCG riservata a un vino bianco nel Sud Italia, insieme al Fiano di Avellino.

Questo vitigno dalla buccia sottile, necessita di grande cura e attenzione nella fase produttiva dando vita a vini di grande personalità ed eleganza, destinati a lunghi periodi di invecchiamento. Un vino che sfida il tempo in bottiglia, evolvendosi di continuo negli anni e arricchendosi in profumi, struttura e persistenza.

L'ESPRESSIONE DELLA MINERALITÀ

Situato vicino alla più grande miniera di zolfo del Sud Italia, Cutizzi è un cru affascinante. La straordinaria mineralità del vino nasce dalla presenza di ferro, magnesio, potassio nei suoli.

Comune: Santa Paolina

Età media delle viti: 30 anni

Suoli: minerali e sulfurei

Ettari: 10

Altitudine: 430 m s.l.m.

CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG RISERVA 2023

Uve: Greco di Tufo

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18°C

Maturazione di 12 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti bâtonnage

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Gradazione alcolica: 13%

PREMI

ROBERT PARKER 93 punti

WINE ENTHUSIAST 93 punti

JAMES SUCKLING 95 punti

JANCIS ROBINSON 17/20

LUCA MARONI 94 punti

GAMBERO ROSSO *Tre Bicchieri*