

FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO


1986>2026

40 ANNI DI CURIOSITÀ



CUTIZZI

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA 2024



“Dopo due annate estremamente difficili per tutto l’areale del Greco, il 2024 segna una vivace ripartenza delle vigne, a testimonianza della forza e della qualità di questa straordinaria varietà. Anche il vigneto Cutizzi ci ha dato grandi soddisfazioni, per quantità e qualità della produzione, ripagandoci dei sacrifici del biennio precedente. Nasce così un’annata che diventerà un classico, estremamente piacevole e di grande profondità.”

**Antonio Capaldo**

*Presidente Feudi di San Gregorio*

## **IL RACCONTO DELL’ANNATA 2024**

L’annata 2024 è stata eterogenea in tutta la regione. L’inverno è stato mite, con brevi ondate di freddo alternate a durature correnti anticicloniche africane. Le piogge di fine marzo hanno mitigato la siccità invernale.

Maggio e giugno hanno registrato una piovosità media inferiore rispetto al periodo. Per tutto luglio, si sono registrate forti ondate di calore che hanno gradualmente innalzato la media delle temperature determinando un anticipo medio dei tempi di invaiatura e maturazione di 10 giorni.

La raccolta delle varietà a bacca bianca da metà settembre in avanti, ha dato in generale ottimi vini di buona freschezza e sapidità, con un contenuto in acido malico più basso rispetto lo scorso anno risultando perciò al gusto più equilibrati e armonici.

La vendemmia del vigneto Cutizzi è avvenuta tra il 25 e il 26 settembre 2024.

**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 pompeii 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'ESPERIENZA 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  
10 ettari, 430 m s.l.m.

### CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG RISERVA 2024

**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** di 3 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio** 10-12 °C

**Gradazione alcolica** 12,5%

### PREMI

JAMES SUCKLING	95 punti
LUCA MARONI	94 punti
ROBERT PARKER	93 punti
WINE ENTHUSIAST	93 punti
JANCIS ROBINSON	17/20
GAMBERO ROSSO	<i>Tre Bicchieri</i>