



DIDYMOS

GRECO DI TUFO
DOCG
RISERVA 2021

MACERATO IN ANFORA

Denominazione Denomination	Greco di Tufo DOCG Riserva
Vitigno Variety	100% Greco
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Tufo, frazione San Paolo, vigneto Laure Tufo, hamlet San Paolo, Laure vineyard
Esposizione ed altitudine Exposure and altitude	Nord-Nord Ovest 350 m s.l.m. North-North West 350 m asl
Natura del terreno Nature of the soil	Argilla, calcare Clay, limestone
Allevamento della vite Training system	Spalliera Guyot Guyot
Densità di piantagione Density of plantation	3.000 piante per ettaro 3.000 vines/Ha
Età media della vite Average age of the vines	20 anni 20 years old
Resa per ettaro Yield per hectare	70 quintali per ettaro 70 Hl/Ha
Vendemmia Harvest	Fatta a mano a fine Ottobre Handpicked at the end of October
Quantità media bottiglie Average yearly bottle production	800
Formato della bottiglia Bottle format	0,75 l
Grado alcolico Alcohol	Generalmente 13,5° Generally 13,5%
Temperatura di servizio Serving temperature	10 - 12 °C

CONTIENE SOLFITI

CONTAINS SULFITES

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in anfora e macerazione sulle bucce per 1 mese.

Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in anfora.

Riposo in bottiglia per 30 mesi.

curiosità Il nome Didymos, che in greco significa “gemello”, è un omaggio ai figli gemelli di Ferrante, i cui volti sono raffigurati sull’etichetta all’interno di un’anfora stilizzata, simbolo del ventre materno che protegge e nutre la vita.

VINIFICATION TECHNIQUE

Fermentation in amphora and maceration on the skins for 1 month.

Aging on fine lees for 12 months in amphora.

Resting in the bottle for 30 months.

peculiarity The name Didymos, which means ‘twin’ in Greek, is a tribute to Ferrante’s twin sons, whose faces are depicted on the label inside a stylized amphora, a symbol of the maternal womb that protects and nurtures life.

