



## Irpinia

L'azienda vinicola **Le Ormere** nasce nel 2012 per realizzare un sogno frutto della comune passione per il vino che anima sin da giovani i soci Fiore Cecere e Carmine Iannaccone. Ottenere i migliori risultati attraverso un percorso che parte dalla cura del vigneto e arriva ad un prodotto di qualità.

- Attenta e controllata gestione della vigna per ottenere una materia prima con le migliori caratteristiche del vitigno. Tutte le principali operazioni colturali (potatura, legatura, sfogliatura, diradamento dei grappoli) vengono eseguite manualmente. Anche la vendemmia viene fatta a mano al raggiungimento del un grado di maturazione ottimale delle uve. Vinificazione senza l'utilizzo di coadiuvanti enologici e priva di interventi volti a limitare la naturale evoluzione del prodotto. Limitato il contenuto di solfiti in bottiglia.

NUMERO BOTTIGLIE

7000BT/anno

ETTARI VITATI

1.5ha

TIPO DI PRODUZIONE

Biologico

ZONE DI COMPETENZA

Italia



### Greco di Tufo Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Bianco

- 🍇 100% Greco di Tufo
- 🍷 Indigeni • 35 mg/l
- 🏞 Argilla, Vulcano, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 9 Mesi Acciaio
- 🍷 Aperitivo, Carbonara, Zuppa di pesce
- 🍷 Territorialità inconfondibile.