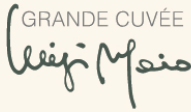





20<sup>Q</sup>  
2001•2021

#### SCHEDA TECNICA

		Il Greco, con la sua sottile trama tannica e la sua elevata acidità, apporta corpo e potenza, conferendo una elevata longevità al vino.
		La Falanghina, con le sue fresche e delicate note fruttate, dona vivacità e leggerezza, trasmettendo tensione e progressione al sorso.
		Il Fiano, vitigno dell'eleganza, offre delicate note floreali e balsamiche nei primi anni e lievi sentori minerali, dalle <i>nuances fumées</i> , nella maturità.

La *Grande Cuvée Luigi Moio* nasce dall'unione dei tre vitigni bianchi – Greco, Falanghina e Fiano – che a Quintodecimo sono già prodotti nella versione mono-varietale. In questo vino ciascuna delle parti unite fornisce un contributo superiore alla loro semplice somma, creando le condizioni per un'amplificazione olfattiva e gustativa del vino e per una sua maggiore longevità.

#### COMPOSIZIONE

La percentuale di ciascuna delle tre uve è la seguente: 40% Greco, 20% Falanghina, 40% Fiano.

Il Greco, è ottenuto da una singola parcella della tenuta del Giallo d'Arles situata a Tufo, centro dell'areale di produzione del Greco di Tufo DOCG. Il suolo è marnoso-arenario con un elevato tenore di argilla ed una buona dotazione di calcare, l'esposizione è a sud-ovest, l'altitudine è di 400 metri con una pendenza del 15%. La Falanghina, proviene dalla fascia mediana della piccola collina di Quintodecimo a Mirabella Eclano. Il suolo è sciolto con presenza di argilla, l'esposizione è ad ovest e l'altitudine è di 380 metri con una pendenza del 10%. Il Fiano, è una selezione della vigna dell'Exultet, situata a Lapio a 600 metri di altitudine in uno dei punti più rinomati per la coltivazione del Fiano di Avellino DOCG. Il suolo, prevalentemente argilloso, è attraversato a circa un metro di profondità da una fascia di "lapilli" che per la loro porosità favoriscono un costante apporto idrico alle viti. L'esposizione è a sud-ovest con una pendenza del 20%.

#### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale in piccole cassette da 15 kg, i grappoli d'uva vengono sottoposti a pressatura soffice. La fermentazione avviene per il 60% in *barriques* nuove di rovere francese e per il 40% in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura compresa tra 18-20%.

#### ÉLEVAGE

Al termine della fermentazione il vino affina per otto mesi sui lieviti, di cui sei dopo l'assemblaggio dei tre vini mono-varietali. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie riposano per altri due anni in posizione orizzontale nei *caveaux* dell'azienda affinché il tempo completi l'opera, permettendo al vino di raggiungere la propria espressione più completa.