



Greco di Tufo Docg

Provenienza

Da vigneti collinari (tra 300 e 650 metri slm.) con buona esposizione presenti lungo la valle del fiume Sabato, affluente del fiume Calore nella provincia di Avellino.

Le vigne, si abbarbicano su terreni argillosi, sabbiosi o su rocce calcaree.

Vitigno

100% Greco

Tecnica enologica

Raccolta manuale alla prima decade di ottobre, decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Esame visivo: colore giallo paglierino percorso da riflessi dorati.

Esame olfattivo: profumo fresco di pesca bianca seguito da sensazioni di agrumi.

Esame gustativo: al palato è fine, non troppo voluminoso ma pieno e appagante, fresco. Finale ricco di sapidità che ne esalta la persistenza gustativa.

Abbinamenti: vino elegante che si sposa in modo ideale con frittiture di pesce azzurro e antipasti freschi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 13392 300261
- EAN cartone: 8 013392 300278
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie