

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.
LOGGIA DELLA SERRA



Vitigno: 100 % Greco.

Zona di produzione: vigneti di proprietà in Montefusco.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella terza decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per qualche mese.

Caratteristiche organolettiche: di ricca complessità strutturale ed aromatica, ha colore giallo paglierino intenso, eleganti e complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi. Sapore di grande persistenza aromatica che ricorda frutti maturi, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità; evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.

Servire a 10°-12°C.