

ITALIANO



GRECO DI TUFO DOCG

Vitigni

Greco di Tufo 100%

Area di produzione

Campania – Provincia di Avellino

Vinificazione

Greco di Tufo D.O.C.G nasce dall'antichissimo vitigno Greco nella città di Tufo, ad Avellino. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e vengono sottoposte ad una leggera pressatura. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16-18°C e, infine, ha seguito il processo di affinamento sui propri lieviti per circa 1 mese.

Descrizione

Un vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature dorate e da una forte personalità. Longevo e ben strutturato, fresco e intenso con sentori di note fruttate, come albicocca, pera, mela, frutti esotici, e una spiccata mineralità, derivata dal terreno vulcanico.

Abbinamenti

Perfetto con crudi di pesce e pietanze a base di pesce. Ideale anche con carni bianche, mozzarella e verdure grigliate.

Temperature di servizio

8°-10°C.

Bottiglia

Elite

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Zuccheri: 4-6 g/l

CORTE DEL GOLFO



SCHENK
ITALIAN WINERIES

www.schenkitalia.it