



GRECO DI TUFO DOCG FILADORO

Il greco di Tufo si ottiene dalla soffice pressatura delle uve con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12° per circa 4 mesi e sosta sulle fecce fini per circa 2 mesi.

L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 2 mesi.

Il colore è giallo oro deciso.

Il profumo è intenso e persistente, molto fruttato con sentori di ananas, mandorla, ginestra, pera e miele.

Al palato è secco, morbido, con una adeguata freschezza e mineralità e una persistenza molto prolungata.

