



GRECO DI TUFO

Grado: 12,5% vol

Vitigni: 100% Greco.

Sistema di allevamento: viene allevato a guyot. La resa è circa 70 q.li per ettaro.

Lavorazione: Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 16/18°C. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

Affinamento: in serbatoi di acciaio.

Note di degustazione: Di colore giallo paglierino intenso. Il profumo è fresco con sentori di albicocca, pesca e pera; in bocca si presenta con grande morbidezza e sapidità.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici: indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce.

