



## Greco di Tufo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Uvaggio:** Greco di Tufo.

**Resa per ettaro:** 90 Q.Li.

**Composizione del terreno:** Terreno di natura vulcanica ricco di carbonato di calcio, conferisce ai vini note fortemente aromatiche e grande complessità.

**Epoca di vendemmia:** Prima settimana di ottobre.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione condotta con ceppi di lieviti selezionati.

**Affinamento:** In acciaio per circa 2 mesi sulle proprie fecce fini

**Gradazione alcolica:** 13,50% vol.

**Abbinamento:** Il vino si abbina a zuppe e grigliate di pesce, formaggi erborinati e semi stagionati carni bianche.

**Temperatura di servizio:** Circa 10°-12° C.

**Note organolettiche:** Cremoso con ripulente mineralità allo stesso tempo, è un vino di spiccata tipicità e dal carattere aromatico e inconfondibile.