



Greco di Tufo docg

Vitigno | 100% Greco di Tufo.

Produzione per ettaro | 5000 - 5500 piante/ha.

Sistema di allevamento | cordone speronato.

Resa | 70 - 80 q.li/ha.

Vendemmia | prima decade di Ottobre.

Vinificazione | pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione | 14° - 16° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 6 - 8 mesi, segue 4 - 6 mesi in bottiglia.

Alcool | 13% vol.

Note degustative

Colore | giallo paglierino più o meno intenso, limpido.

Profumo | sentori fruttati di albicocca, pesca, pere.

Gusto | morbido, strutturato ed elegante.

Temperatura di servizio | 10° - 12° C

Abbinamenti | piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.



Greco di Tufo docg

Grape variety | 100% Greco di Tufo.

Density | 5000 - 5500 plants/ha.

Growing system | spurred cordon.

Yield | 70 - 80 q.li/ha.

Harvest period | first October decade.

Vinification | soft pressing grape followed by controlled fermentation in stainless steel.

Fermentation temperature | 14° - 16° C

Aging | stainless steel for 6 – 8 months and 4 – 6 months in bottle.

Alcohol | 13% vol.

Tasting notes

Color | straw yellow more or less intense, limpid.

Smell | fruit aroma of apricot , peach and pear.

Taste | soft, structured and elegant.

Serving temperature | 10° - 12° C

Culinary pairings | fish dishes, crustaceans and white meats.