

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.
TERRE DEGLI ANGELI



Vitigno: 100 % Greco.

Zona di produzione: vigneti di proprietà in Santa Paolina.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella prima metà di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per qualche mese.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino intenso, ha eleganti profumi fruttati di mela, pesca, albicocca e lievi note vegetali. Morbido al palato, ha ottima acidità ed elegante struttura, con sensazioni che ricordano frutti maturi e sentori di mandorla amara; evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.

Servire a 10°-12°C.