

LOGGIA DELLA SERRA **GRECO DI TUFO D.O.C.G.**

Vitigno:
100 % Greco.

Zona di produzione:
vigneti di proprietà in Montefusco.

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

Caratteristiche organolettiche:
di ricca complessità strutturale ed aromatica, ha colore giallo paglierino intenso, eleganti e complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi. Sapore di grande persistenza aromatica che ricorda frutti maturi, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità, 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.

