

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.