

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.



Vitigno: 100% Greco.

Zona di produzione: vigneti di proprietà fra i comuni di Santa Paolina e Montefusco.

Tecnica di produzione: le uve, selezionate in vigna, sono raccolte nella seconda decade di ottobre e vinificate a brevissimo tempo dal taglio. Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo delle bucce, il mosto viene illimpidito per decantazione statica a freddo e successivamente si prosegue con la fermentazione ad una temperatura controllata al massimo a 18°C per circa 4 settimane; infine il vino viene lasciato ad affinare, sulle fecce fini, in acciaio per circa 4 mesi e, poi, almeno 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino intenso, ha un bouquet intenso con profumi varietali di tufo, zolfo, agrumi e lievi note vegetali. Un vino elegante, strutturato, con una bella persistenza retro-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti, minestre, crostacei, mozzarella di bufala, sushi.

Servire a 10°-12° C.