

GRECO DI TUFO

I terreni gessosi di Tufo conferiscono all'uva Greco mineralità, freschezza e persistenza.

Denominazione

Greco di Tufo DOCG

Uve

Greco

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame organolettico

Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo. Seguono morbide note balsamiche.

Abbinamenti gastronomici

Da bere con crudi di mare, mozzarella di bufala e primi di carni bianche.



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it