

Greco di Tufo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



TIPO: Blanco

VARIEDAD DE UVA : Greco di Tufo 100%

ALTITUD: 550mts. s.n.m

SISTEMA DE CULTIVO: Guyot

PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA: 7000/8000 kg.

PERIODO DE COSECHA: octubre

SISTEMA DE VINIFICACIÓN: a temperatura controlada 16 / 18°C.

ENVEJECIMIENTO: marzo

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13% vol.

COLOR: Color amarillo pálido.

AROMA: Afrutado, característico.

PALADAR: Acidez seca, óptima.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: Platos a base de pescado, carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12 / 13°C.



TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Greco di Tufo 100%

ALTITUDINE: Metri 550 s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 7000/8000 kg.

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: a temperatura controllata 16/18°C

AFFINAMENTO: marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00% Vol.

COLORE: Paglierino più o meno intenso.

PROFUMO: Fruttato, caratteristico.

PALATO: Secco, acidità ottimale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti a base di pesce, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/13°C