



Corte del Golfo

Greco di Tufo DOCG

Vinificazione

Greco di Tufo D.O.C.G nasce dall'antichissimo vitigno Greco nella città di Tufo, ad Avellino. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e vengono sottoposte ad una leggera pressatura. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16-18°C e, infine, ha seguito il processo di affinamento sui propri lieviti per circa 1 mese.

Caratteristiche

Un vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature dorate e da una forte personalità. Longevo e ben strutturato, fresco e intenso con sentori di note fruttate, come albicocca, pera, mela, frutti esotici, e una spiccata mineralità, derivata dal terreno vulcanico.

Abbinamenti

Perfetto con crudi di pesce e pietanze a base di pesce. Ideale anche con carni bianche, mozzarella e verdure grigliate.



Greco di Tufo



Avellino,
Campania



8-10 °C



Alcol: 13%
Zuccheri: 4 g/l

