



## 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**