



Tenimenti Amjnei

Greco di Tufo DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

UVAGGIO:

100% GRECO

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 16/18°C. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: fresco con sentori di albicocca, pesca e pera.

Gusto: secco, armonico con una buona sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce. Temperatura di servizio: 8/10°C

CURIOSITÀ

Con tutta probabilità, il vitigno "Greco", proviene dalla Grecia ed è stato importato in Italia dai coloni che fondarono le prime città della Magna Grecia, l'area geografica della penisola italiana meridionale che fu anticamente colonizzata a partire dall'VIII secolo a.C.

CODICE EAN

8051490274060

www.agricoleselvi.it