

COLLI DI CASTELFRANCI



GROTTE

GRECO DI TUFO DOCG



Tipologia

Bianco - Greco di Tufo DOCG

Abbinamento

Frutti di mare crudi e pesce in genere

Uve

Greco

Produzione

60 quintali di uve

Vinificazione

Diraspatura e separazione delle vinacce, fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata.

Temperature

8 - 10 °C

Il Greco di Tufo è un nobile vitigno di antichissima origine. Descritto e lodato da Virgilio nelle «Georgiche», sembra risalire al I secolo a. C. La sua terra d'elezione è la Campania e precisamente Tufo, in provincia di Avellino. Il Greco di Tufo dà un vino di colore giallo paglierino tendente al dorato, con profumo fruttato con sentori a polpa gialla matura. Il gusto esprime una struttura basata su note sapide e fresche, supportate da buona morbidezza e piacevoli sensazioni pseudocaloriche, con una lunga persistenza aromatica.