

GRECO DI TUFO DOCG



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uvaggio: Greco 100%

Caratteristiche del terreno: Argilloso calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Prima metà Ottobre

Resa per ettaro: 70 quintali

Grado alcolico: 12%

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Intenso e consistente. Offre sentori fruttati di pera e albicocca. **Sapore:** Corposo ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza, dotato di una buona vivacità.

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti: Indicato con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi e come aperitivo

Note: La varietà fu importata dai Greci prima della fondazione di Roma. Trova ottime condizioni pedoclimatiche nella zona di Tufo, in particolare la moderata altitudine delle colline, dove la natura del terroir esalta le caratteristiche dell'uva Greco.