



2020 Greco di Tufo DOCG

Vesevo

Un vin d'été issu des sols volcaniques de Campanie

Description:

Il fait toute la fierté de la Campanie: le vin blanc Greco di Tufo. Il est cultivé sur des sols volcaniques, dans l'arrière-pays du Vésuve. La manière dont il associe fraîcheur minérale et richesse aromatique est particulièrement fascinante. Rien d'étonnant donc à ce que ce vin soit devenu le grand favori de nos clients.

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Nez fascinant et complexe aux notes d'agrumes, de sauge et de menthe. En bouche, groseilles jaunes et agrumes, sur une pointe de massepain et des nuances minérales; parfaitement équilibré et aromatique; belle finale persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Campanie
Producteur:	Vesevo
Notation(s):	Luca Maroni 93/100
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Greco di Tufo
Référence:	0442120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Greco di Tufo DOCG

Vesevo

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 93/100
Cépage(s):	100% Greco di Tufo
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés