

Greco di Tufo DOCG

Vesevo

Greco di Tufo: la grande fierté de la Campanie

Descrizione:

È l'orgoglio della Campania: il Greco di Tufo. È coltivato su terreni vulcanici nell'entroterra del Vesuvio. Il modo in cui combina la freschezza minerale con un aroma ricco è particolarmente affascinante. Non sorprende quindi che questo vino sia diventato uno dei preferiti dai nostri clienti.

Profilo aromatico:

Giallo brillante con riflessi dorati. Frutta gialla opulenta, ananas e Golden Delicious, con note di agrumi e un tocco di salvia. Al palato, con la stessa intensità, questo vino è nuovamente caratterizzato da frutta gialla, con una nota di marzapane e pepe bianco; il frutto persiste a lungo sul finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Allevamento: 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Greco di Tufo

Numero articolo: 0442122



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Greco di Tufo DOCG

Vesuvo

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Greco di Tufo |
| Da bere: | Pronto da bere |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 3 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| Vol. alcolici: | 13.0% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C. |