



2020 Greco di Tufo DOCG

Vesevo

Un vino estivo dai terreni vulcanici della Campania

Descrizione del vino:

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 e la ricchezza aromatica è particolarmente affascinante. Non sorprende quindi che questo vino sia diventato uno dei preferiti dai nostri clienti.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso affascinante e complesso con note di agrumi, salvia e menta. Al palato, ribes giallo e agrumi, con una nota di marzapane e sfumature minerali; perfettamente equilibrato e aromatico; bel finale persistente.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Campania
Produttore:	Vesevo
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Greco di Tufo
Numero di articolo:	0442120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Greco di Tufo DOCG

Vesuvo

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100
Varietà d'uva:	100% Greco di Tufo
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi