

## GRECO DI TUFO

*Les terrains gypseux de Tufo donnent au raisin Greco sa minéralité, sa fraîcheur et sa persistance.*

### Dénomination

Greco di Tufo DOCG

### Raisins

Greco

### Fermentation

En cuves d'acier à 16/18 °C.

### Maturation

Environ 4 mois en cuves d'acier avec élevage sur ses propres levures.

### Examen organoleptique

Son parfum est intense et persistant. On reconnaît nettement au nez des sensations de fruit. Au goût, on perçoit immédiatement son acidité et sa minéralité prononcée, typique du vignoble cultivé à Tufo, suivies de notes balsamiques souples.

### Associations gastronomiques

À boire avec des poissons et des fruits de mer crus, de la mozzarella de lait de bufflone et des entrées de viandes blanches.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)

