GRECO DI TUFO

トゥーフォの石灰質の土地により、グレコ種のブドウにミネラル味、新鮮さ、余韻が加わります。

呼称
Greco di Tufo DOCG

ブドウの品種
グレコ種

発酵
ステンレスタンクで16〜18℃で発酵。

瓶詰め前の熟成
ステンレスタンクでブドウに付いている酵母菌を残したままで4か月間熟成。

官能検査
香りは強く、長く続く。はっきりとしたフルーツの香りが感じだれる。味覚として酒石酸の酸味とトゥーフォで栽培されたブドウに特有の際立つミネラル味が感じられる。続いて、柔らかなバルサムの効いた味が感じられる。

ワインと組み合わせる料理
生魚の料理、水牛乳のモッツァレッラ、白身の肉が入ったパスタと合う。

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
www.feudi.it – info@feudi.it