

Greco di Tufo Docg

Scheda tecnica

Uve

100% Greco di Tufo – vol. 12,5

Altitudine dei vigneti

400 s.l.m

Zona di provenienza

Tufo – Altavilla Irpina – Santa Paolina

Allevamento

Guyot

Caratteristiche organolettiche

Vino dal color giallo paglierino carico, profumi persistenti che ricordano il fiore di pesco. Al palato lascia sentori di mandorla amara e pesca.

Abbinamenti

Buono l'abbinamento con gli antipasti di pesce, piatti freddi, frittura di pesce, crostacei, formaggi non stagionati.



Un vino bianco unico

Il Greco di Tufo è un vino bianco dal carattere unico, minerale, può essere prodotto in soli 8 comuni della provincia di Avellino, ed è ottenuto dalle uve del vitigno Greco. Le zone di produzione di questo vino sono i seguenti comuni della provincia di Avellino: Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni, Tufo. Il Greco di Tufo è il vitigno più antico dell'Avellinese, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelagi. I terreni dove si produce il Greco di Tufo sono ricchi di zolfo e questo consente di conferire al vino una spiccata mineralità.

Il Greco Di Tufo DOCG di Crypta Castagnara Cantine

Noi lo vinifichiamo in purezza! Il nostro Greco di Tufo Docg è un vino bianco gradevole ed intenso, dal colore giallo paglierino carico, dai profumi persistenti, con sentori di frutta matura come la pera. Vino strutturato, uno dei pochi bianchi che non teme il tempo, può essere bevuto anche dopo 2/3 anni dalla vinificazione.