



ACQUISTATO IL

Greco di Tufo DOCG Graecus

2016

Fresca aromaticità dall'Irpinia



Giallo paglierino scarico e lucente, nell'interpretazione di Giovanni Molettieri, il Greco di Tufo è ricco di sensazioni fruttate e floreali, con un assaggio piacevolmente morbido. Davvero ottimo!

Fondata nel 1999, l'azienda vitivinicola Molettieri si trova nel cuore dell'Irpinia e più precisamente sulle colline di Montemarano, in una zona molto vocata alla viticoltura. Grazie al terreno ricco di residui vulcanici e ad un clima favorevole, in questo territorio è possibile ottenere una maturazione graduale ed una vendemmia più tardiva delle uve, ottenendo così vini molto equilibrati.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord, 450 s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100 % Greco
Gradazione	13,00%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Piatti a base di pesce, ma anche formaggi freschi
Vinificazione	Fermentazione a temperature controllate fermentazione per circa 21 giorni, batonnage su lieviti e affinamento in bottiglia
Sensazioni	Paglierino scarico e lucente, ricco di sensazioni fruttate e floreali, bocca piacevolmente morbida, buona struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821