



TUFONERO

GRECO DI TUFO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO
Greco

ALLEVAMENTO DELLA VITE
Spalliera con potatura guyot

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

RESA
80 q.li/ettaro

GRADO ALCOLICO
13 % vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore dorato, grande vivacità, al naso frutta secca, albicocca, pesca gialla, gelsomino; al gusto fresco e sapido con lunga persistenza, equilibrato, lascia la bocca piena di aromi.

ABBINAMENTI
Pesci e formaggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
9-11° C

GRAPE VARIETY
Greco

VINE TRAINING
Espalier with guyot pruning

HARVESTING PERIOD
October

YIELD
80 quintals/hectare

ALCOHOL CONTENT
13 % by vol.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
Golden color, great liveliness, dried fruit, apricot, yellow peach, jasmine on the nose; fresh and savory taste with long persistence, balanced, leaves the mouth full of aromas.

PAIRINGS
Fish and cheese.

SERVING TEMPERATURE
10-12° C