

Greco di Tufo - Loggia della Serra - Terredora

Greco di Tufo DOCG



Notes de dégustation :

Robe : couleur dorée profonde avec des éclats vert et or.

Nez : élégant aux senteurs de fleurs blanches, de minéraux, d'agrumes, de pommes, de poires avec une note de miel.

Bouche : bonne longueur et richesse de corps avec une acidité harmonieuse et fondante, arrière-goût minéral et fruité.

Accords mets-vin :

A servir avec des poissons grillés, des fruits de mer, du poulet rôti au citron, des plats de curry thaï.

Le saviez-vous ?

Le Greco di Tufo vieillit sur lies pendant plusieurs semaines pour une explosion aromatique.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Terredora



Zone de production : Campanie, Montefusco.



Cépage : 100% greco



Garde : 5 ans



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 10/12° C

