



Vesevo

Greco di Tufo DOCG

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Greco. Una delle migliori vendemmie per intensità e profondità organolettica. Mostra un carattere minerale molto pronunciato che sostiene una buona persistenza. Stile alsaziano.

Area di Produzione: Tufo e Torrioni, nel cuore dell'area di produzione della DOCG. Suolo vulcanico con grande presenza di tufo, tipico della zona. Clima temperato, con forti escursioni termiche tra notte e il giorno, con lunghe estati calde. Inverni con neve e pioggia.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12-14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo, filtrazione.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: di colore giallo paglierino vivace e dal profumo intenso, persistente e fruttato. Al palato si percepisce la spalla acida e la spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo. Ben equilibrato, intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici: bene con piatti a base di pesce, con carni bianche, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12 °C circa



FANTINI
GROUP
FARNESE