



MACCHIALUPA



GRECO DI TUFO

DOCG

Varietà delle Uve

Greco di Tufo 100%, Campania, tra la Provincia di Avellino e quella di Benevento

Tecnica di produzione

Dopo la pressatura soffice delle uve e la rimozione naturale delle fecce a freddo, il mosto fermenta a temperatura controllata, per poi essere imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Il vino affina poi in bottiglia per circa due mesi, prima della vendita.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: intenso, fruttato con sentori di albicocca.

Sapore: secco, caldo, morbido, di buon corpo, con buona freschezza e persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di circa 10-12°C con preparazioni a base di pesce e verdure.

Grad. Alcolica: 13% vol.

Rocca delle Macie