



# GRECO DI TUFO DOCG TINOS

**DENOMINAZIONE:** GRECO DI TUFO D.O.C.G. ;

**UVAGGIO:** Greco 100%;

**ZONA DI PRODUZIONE:** Chianche 400 s.l.m;

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot bilaterale;

**DENSITA' D'IMPIANTO:** 3000 ceppi/Ha;

**ESPOSIZIONE:** Sud;

**RACCOLTA:** La prima decade di ottobre;

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione ed affinamento in acciaio,  
in piccola parte anche in legno per 5 mesi.  
Poi segue l'affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi;

**CARATTERISTICHE:**

- VISIVE: Paglierino dai decisi e netti riflessi dorati;
- OLFATTIVE: Eleganti e fini sensazioni di scorzetta cedro, quasi candito, albicocca, goccia d'oro, pesca tabacchera, nespola matura, ananas, salvia, maggiorana, magnolia, fresa bianca e tratti minerali;
- GUSTATIVE: Equilibrio in bocca, con morbidezza ben coniugata a bella freschezza e sapidità;

**ABBINAMENTI:** Accompagna molto bene crostacei, frittore di pesce di vario tipo e formaggi stagionati;

**GRADAZIONE:** 13,50% Vol