



NOLURÈ

Il vino per amore



GRECO di TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO

Greco di Tufo 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Prata Principato Ultra (AV).

VIGNETI

Greco di Tufo allevati a Spalliera Guyot su terreno argilloso calcareo Densità di 3.000 piante per Ha.

EPOCA VENDEMMIA

Metà ottobre.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio.

MATURAZIONE

Affinamento su fecce fini e successiva maturazione per almeno due mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo solare con riflessi dorati. In bocca il primo impatto è una freschezza sostenuta dalla sua acidità. Minerale che con la maturazione diventa predominante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crostacei, aragoste, zuppe di pesce e frutti di mare. Se invecchiato è particolarmente indicato per arrosti, carne di cinghiale, piatti a base di funghi porcini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C.

DATI ANALITICI

Alcool 13% vol.

AZIENDA AGRICOLA ALBOREA ANNA LUCIA

Piazza Libertà 22, Avellino, ITALIA | Tel. 0825 768339 | Cell. 320 4606603 | info@nolurè.it