

Greco di Tufo
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita



SCHEMA TECNICA

Varietà: Greco di Tufo 100%

Denominazione: Docg

Zona di Produzione: Chianche (AV)

Esposizione e Altimetria Vigneti: esposti a sud, sud-est a 450/500 m s.l.m. circa

Sistema di allevamento: a Spalliera

Densità: 3300 ceppi per Ha

Epoca di Vendemmia: Manuale nella seconda decade di Ottobre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, defecazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: Circa due Mesi in Bottiglia

SCHEMA ORGANOLETTICA

Analisi Visiva: Giallo Paglierino Carico

Analisi Olfattiva: Intenso, Fruttato con Sentori di Albicocca

Analisi Gustativa: Secco, Caldo, Morbido, di Buon Corpo con Adeguata Freschezza e Persistenza Aromatica

Abbinamenti: Formaggi Erborinati, Carni Bianche Portate a Base di Pesce

Temperatura di Servizio: Servire a 10/12 °C

Alcol: 13.5/14% vol.



CANTINE TORA

via Tora II - Torrecuso (BN)
tel./fax 0824 872254
info@cantinetora.it
www.cantinetora.it