FAMIGLIA PAGANO
LUOGOSANO

GRECO DI TUFO

GRECO DI TUFO
DOCG RISERVA

UVE: 100% greco di tufo

ZONA DI PRODUZIONE:
vigneti selezionati dell'area della docg sulle alte colline di Tufo (AV) Italia

PERIODO DI VENDEMMIA:
raccolta a maturazione completa e manuale a metà di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 kg

SENSAZIONI:
di colore giallo con riflessi dorati, paglierino con sentori di frutta matura, fiori gialli, note balsamiche. al gusto secco molto deciso, acido, corposo con retrogusto fine e persistente.

ABBINAMENTI:
si abbina piatti elaborati di pesce nobili, zuppe di verdure, carni bianche, formaggi freschi e stagionati

GRAPES: 100% greco di tufo

PRODUCTION AREA:
selected vineyards in the docg area on the high hills of Tufo (Avellino), Italy

HARVEST PERIOD:
fully ripe and manual harvest in mid-october, in crates weighing a maximum of 20 kg

TASTES:
yellow color with golden reflections, straw yellow with aromas of ripe fruit, yellow flowers, balsamic notes. on the palate, very decisive dry, acidic, full-bodied with a fine and persistent aftertaste. only 3000 bottles produced.

PAIRINGS:
ideal with elaborate dishes of noble fish, vegetable soups, white meats, fresh and aged cheeses.

FAMIGLIA PAGANO SRL / Via Carazita 1, 83040 - Luogosano, Avellino, Italia.