



FRANCJE

vitigno:	Greco di Tufo
annata:	2023
gradazione alcolica:	13 % vol
denominazione:	DOCG
località di produzione:	Tufo
sistema d'allevamento:	Guyot semplice
sesto di impianto:	240 x 120
densità di impianto:	3.500 piante per ettaro
esposizione:	Nord – Sud
altimetria:	400 m sul livello del mare
produzione:	70 ql per ettaro
epoca di vendemmia:	Raccolta delle uve a mano nella prima settimana di ottobre
vinificazione:	Pressatura soffice e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, segue la maturazione in acciaio, la chiarifica e l'affinamento in bottiglia.
colore:	Giallo paglierino
profumi:	Gelsomino, note solfuree
sapore:	Sapidità pronunciata che lo rende piacevolmente fresco con sentori di mandorla, gelsomino e una spiccata nota sulfurea
acidità:	5,40 g/litro
abbinamenti:	Aperitivo, antipasti, pesce, zuppa di pesce, carni bianche