

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare della denominazione del Greco di Tufo D.O.C.G.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso con elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, dopo una severa selezione in cantina, vengono pressate intere. Il mosto fiore viene illimpidito a freddo. La fermentazione è condotta a bassa temperatura, in modo da preservare gli aromi fruttati dell'uva.

Terminata la fermentazione, il vino affina su fecce fini. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo

Complessità aromatica di frutti bianchi e agrumi con una nota minerale.

Sapore

Pieno, ricco, con lunga persistenza al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per accompagnare piatti sapidi a base di pesce e crostacei, primi elaborati con tartufo e funghi; piacevole con carni bianche.

Servire alla temperatura di 10°C.



VITIGNI: 100 % GRECO

NESTOR

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Il vitigno Greco di Tufo si ritiene che sia presente nel Sud Italia ancor prima della fondazione di Roma; trova la sua migliore espressione sulle colline vulcaniche del Comune di Tufo. Secondo i poemi omerici, Nestore era un fortissimo eroe che amava deliziarsi con questo nettare, sul calice dal quale beveva c'era scritto: Io sono la coppa di Nestore da cui è bello bere. Chi da questa coppa beve, subito lo prenderà il desiderio di Afrodite dalla bella corona