

## **TERRE DEGLI ANGELI GRECO DI TUFO D.O.C.G.**

**Vitigno:**  
100 % Greco.

**Zona di produzione:**  
vigneti di proprietà in Santa Paolina.

**Tecnica di produzione:**  
alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella prima metà di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per qualche mese.

**Caratteristiche organolettiche:**  
di colore giallo paglierino intenso, ha eleganti profumi fruttati di mela, pesca, albicocca e lievi note vegetali. Morbido al palato, ha ottima acidità ed elegante struttura, con sensazioni che ricordano frutti maturi e sentori di mandorla amara; evolve positivamente negli anni.

**Abbinamenti gastronomici:**  
ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.

*Servire a 10° - 12° C.*

