

Greco di Tufo D.O.C.G.

ANNATA
2025

UVAGGIO
100% Greco

TIPOLOGIA
Bianco a Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

GRADAZIONE ALCOLICA
13,10 %

ACIDITA' TOTALE

6,4 g/l

SO₂ LIBERA

24 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI

2,4 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette da 20 kg, metà ottobre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a
temperatura controllata

AFFINAMENTO
4 mesi *sur lie* in serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE
Giallo paglierino

PROFUMO
Pesca, agrumi, mandorla

GUSTO
Deciso, di corpo robusto, minerale

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 C°

ABBINAMENTI
Ostriche, crudi di mare, primi ai frutti di mare,
pesci nobili e carni bianche aromatizzate



Torrevigne Greco è la nostra versione del più nobile tra i grandi bianchi autoctoni d'Irpinia. Le millenarie origini del vitigno risalgono all'epoca della seconda colonizzazione Greca, a quanto pare grazie all'importazione di semi di vite per opera dei Tessali. Nella sua celebre *Naturalis Historia* Plinio il vecchio cita: *"Invero il vino Greco era così pregiato, che nei banchetti veniva versato solo una volta"* a riconferma del pregio dei frutti della *"vite dai grappoli gemelli"*. Oggi il nostro Greco di tufo è un bicchiere dall'inconfondibile gusto secco e minerale, che gode degli apprezzamenti del pubblico internazionale e dei più fini intenditori di tutta Italia.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it