

PREMIUM

DONNACHIARA GREGO DI TUFO DOGC

Branco



PAÍS
IT

REGIÃO
Campânia

PRODUTOR
Donnachiara

TEOR ALCOÓLICO
12,6%

AÇÚCAR
2,2 g/l

ACIDEZ
5,96 g/l

PH
3,19

DEGUSTAÇÃO

Vinho com perfil aromático muito complexo, com notas de frutas maduras como pera, abacaxi, damasco e cidra. No paladar, elegante e estruturado, com bom frescor e ótima persistência, que confirma e amplia a sensação olfativa.

TERROIR

Solos de tufa. Sistema Guyot de condução.

SAFRA 2017

UVAS

100% Greco

ELABORAÇÃO

Prensagem suave das uvas, que são resfriadas rapidamente por 4-6 horas. Suave esmagamento com decantação estática. A fermentação é feita em tanques de inox a 14-16 °C, por 15 dias. Não é feita fermentação malolática.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para crustáceos e frutos do mar em geral, além de queijos com ervas, carnes brancas e massas com molhos leves. Servir a 12-14 °C.