



Greco

Denominazione di origine protetta

Vendemmia 2019

Vino ottenuto dalla vinificazione dell'omonimo vitigno con tecniche enologiche innovative e fermentato a temperatura controllata. Si presenta di colore paglierino chiaro, bouquet fruttato ed armonico, gusto secco e delicato. Si accompagna bene con piatti a base di pesce, formaggi freschi e carni bianche.

Caratteristiche

Vitigno
Fermentazione

Greco 100%

A temperatura controllata da 13° a 18° C con inoculo di lieviti selezionati in serbatoi isotermici inox.

Colore
Profumo
Gusto

Giallo paglierino intenso

Bouquet fruttato proprio della varietà

Piacevolmente amarognolo con sentore di mandorla

Struttura

Notevole e moderna

Abbinamento gastronomico

Aperitivo, antipasti, piatti di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio

10° C

Grado alcolico

12,5%

Confezione

Bottiglia bordolese conica da 0,75 cl e tappo in sughero agglomerato

Masseria Laureano
VINMAMA S.r.l.
Via Duomo 8, Tricarico (MT)
P.IVA 01331480770

Sede agricola
C.da Giammauro 1, Tricarico (MT)

www.masserialaureano.it
info@masserialaureano.it
T. 338 1480725 - 329 4588566



@masserialaureano