



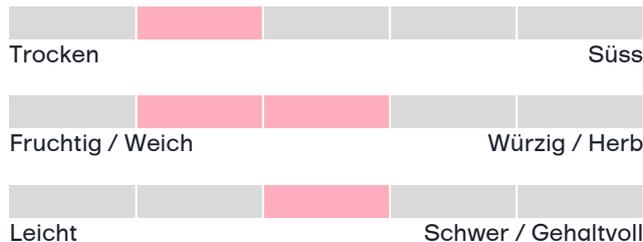
Vergani

GRECO DI TUFO



Greco di Tufo DOCG, Di Meo, Kampanien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Strohgelb; die Nase enthüllt zarte Aromen von Orangenblüten, Zedernholz und Limonen bis hin zu intensiveren Noten von exotischen Früchten. Am Gaumen fleischige Frucht, zusammen mit einer Prise Frische.

Vinifikation

Abbeeren, Kryomazeration und sanftes Pressen der Trauben, Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Lagerung für ca. 3 Monate in Stahltanks, Verfeinerung für ca. 3 Monate in der Flasche.

Traubensorten

100% Greco

Alkohol

13 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 3 Jahr(e) ab 2021

DI MEO

Das Herz der Kellerei Di Meo, eingeführt vom Vater Vittorio und der Mutter Alessandrina, ist ein wunderschönes Gehöft aus dem Jahre 600 n. Chr. Die Geschwister Erminia, Generoso und Roberto leiten heute die Weinkellerei: Roberto als Önologe, Erminia und Generoso als Marketingleiter fürs In- und Ausland. Die Reben, welche ausschliesslich von Hand gelesen werden, stehen auf 550 m über Meer und sind im Winter durch die umliegenden Berge geschützt. Dadurch herrscht ein angenehmes mildes Klima vor.

<http://www.dimeo.it>