

LUCIDELSUD

Luci e ombre raccontano i colori e le sfumature di ogni vino, ma accompagnano la vigna nel suo ciclo di sviluppo attraverso le stagioni.

Lucidelsud è l'espressione piena, e al tempo stesso immediata (grazie alla semplicità della vinificazione), del Greco, vitigno che proprio in Irpinia, specialmente nell'areale intorno a Tufo trova le migliori condizioni per esprimere tutte le sue qualità: mineralità, una struttura fuori dal comune per un vino bianco, profondità al sorso che lascia incantati e una grinta che fa sognare oltre i verdi colli irpini. Ecco perché il Greco di Tufo può competere con i più famosi vini bianchi del panorama viticolo internazionale

Denominazione

Greco di Tufo DOCG

Uve

Greco

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame Organolettico

Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata sapidità figlia dei suoli minerali dell'areale di Tufo. Seguono morbide note balsamiche.

Abbinamenti Gastronomici

Da bere con crostacei, mozzarella di bufala e primi piatti anche di grande struttura.

storie
FEUDI

Feudi di San Gregorio
Società Agricola SpA
Società Benefit
Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
info@feudi.it

