



AMARANO

CARDENIO

GRECO DI TUFO RISERVA

Vinificazione: nasce sui colli dell'Irpinia, dove trova una culla ideale. Diviene un ottimo rappresentante per una terra vitivinicola in grande crescita. La vinificazione avviene in acciaio inox, che preserva le note fruttate che lo caratterizzano. Successivamente passa circa sei mesi in bottiglia che lo preparano ad una vita potenzialmente lunga, data la capacità di invecchiamento.

Note di degustazione: di colore giallo paglierino, il profumo è minerale e fruttato. Con l'invecchiamento può acquisire note di frutta secca. Sapido con una mineralità spiccata ed un buon corpo. Persistente sul finale

Abbinamenti: un vino che per le sue qualità si abbina a tutto pasto. In particolare con frutti di mare, piatti a base di pesce e aperitivi

Zona di produzione:

Santa Paolina (AV)

Gradazione alcolica:

13,5 %

Temperatura di servizio:

8° - 10° C

Uva:

100% Greco di Tufo DOCG

