

CUTIZZI

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Greco. Nasce così il Cutizzi della linea "Selezioni", riservata ai migliori ristoranti ed enoteche. La bottiglia è unica e concepita - su ispirazione del grande Massimo Vignelli - come un abito su misura che veste il vino con eleganza e contemporaneità.

Denominazione

Greco di Tufo DOCG

Uve

Greco

Fermentazione alcolica

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4-5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.

Esame organolettico

Il colore è giallo con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera "Mast'Antuono" (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia.

Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con crudi di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

