BIANCO, DOCG

Selece

Tenuta Ponte · Irpinia, Campania

UVE	Greco di tufo
DENOMINAZIONE	DOCG
ZONA	Irpinia, Campania

NEL BICCHIERE

Presenta un color giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, il profumo è ampio con note di mandorla tostata e accenti erbacei. In bocca è fresco, pieno,con una sapidità che lo rende caratteristico.

VINIFICAZIONE

Stabilizzazione del mosto ad una temperatura di 5° per 48 ore, segue fermentazione per 20 giorni.

AFFINAMENTO

5 mesi di affinamento in tini di acciaio.

TENUTA PONTE

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com