



Italia, Campania

Cutizzi DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Feudi di San Gregorio e la cantina di origine irpina a vocazione internazionale, che da sempre si caratterizza per la qualità dei suoi vini e per la costante ricerca sul territorio.

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Greco. Nasce così il Cutizzi, in una bottiglia unica e concepita come un abito su misura che veste il vino con eleganza e contemporaneità.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Uve: Greco

Fermentazione: 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.

Gradazione: vol.13%

Esame organolettico:

Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso esprime tutta la tipicità varietale grazie ad un profilo olfattivo che spazia dalla prugna alla pera, sentori impreziositi da toni balsamici che ricordano la mentuccia.

In bocca si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio affiancate ad un corpo mai scontato.

Grande anche il finale, lungo ed appagante.

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

Allergeni: Contiene solfiti

