

GRECO CAMPANIA

100% MADE IN **ITALY**

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta
PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication

IT - Prodotto in Campania

EN - Produced in Campania



IT - Caratteristiche organolettiche.

Colore giallo paglierino brillante, l'aroma è complesso, ricorda i fiori d'arancio, la frutta matura, le noci e le nocciole, con leggere sfumature di anice e di miele. Al palato si presenta pieno e rotondo, di gran corpo ed eleganza, senza asperità, molto strutturato tale da definirlo "il più rosso dei bianchi". Evolve positivamente negli anni.

EN - Organoleptic characteristics.

Brilliant straw yellow in colour, the aroma is complex, reminiscent of orange blossom, ripe fruit, walnuts and hazelnuts, with light hints of anise and honey. On the palate it is full and round, full-bodied and elegant, without harshness, very structured such as to define it as "the reddest of whites". It evolves positively over the years.



IT - TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: **14°-18° Gradi**

EN - PRESERVATION TEMPERATURE: **14°-18° Degrees**



IT - Abbinamenti Gastronomici.

Ideale con primi piatti importanti come il risotto ai funghi porcini, cannelloni al forno, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche.

EN - Gastronomic Pairings.

Ideal with important first courses such as risotto with porcini mushrooms, baked cannelloni, medium-fat fish dishes. It also goes well with fresh cheeses and white meats.

Imbottigliato da:
Cantine Tedesco
ICQRF SA 9750
Via Poggiomarino, 107
Scafati (SA) - Italia

750 ml e 12,5 % vol.



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES



TD-GRE-1