

GRECO CAMPANIA

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta

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.

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.

Temperatura di conservazione.

14°-18° Gradi

Curiosità.

Vino dalla tipicità ineguagliabile, prodotto in un'area molto limitata, estremamente vocata alla viticoltura in provincia di Avellino. Sembra che l'origine del vitigno Greco sia da ricercare nel gruppo delle Aminee, viti greche, importate in Italia in era precristiana.

Catone, Virgilio e Columella hanno scritto di questa varietà e del suo prezioso vino, che rappresenta una delle massime espressioni della tradizione vitivinicola nazionale.

Zona di produzione.

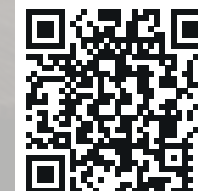
Provincia di Avellino e Napoli.

Gradazione alcolica.

13-13,5%



100%
MADE IN
ITALY



TD-GRE-2

GRECO CAMPANIA

PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication

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.

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.

Preservation temperature.

14°-18° Degrees

Curiosity.

A wine of incomparable typicality, produced in a very limited area, extremely suited to viticulture in the province of Avellino. It seems that the origin of the vine Greco is to be found in the group of Aminee, Greek vines, imported into Italy in the pre-Christian era.

Cato, Virgil and Columella wrote about this variety and its precious wine, which represents one of the highest expressions of the national winemaking tradition.

Production area.

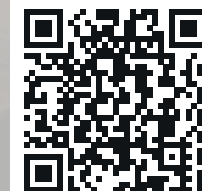
Province of Avellino, Province of Naples

Alcohol content.

13-13,5%



100%
MADE IN
ITALY



TD-GRE-2