

CUTIZZI

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Greco, Fiano e Falanghina. Nasce così la linea "Selezioni", riservata ai migliori ristoranti ed enoteche. L'esaltazione della qualità ottenuta dal felice incontro di conoscenza e passione. Una linea di nuove etichette nata dalla genialità di Massimo Vignelli.

Dai terreni gessosi di Santa Paolina abbiamo selezionato le uve dei vigneti più vocati: il Cutizzi è la nostra migliore espressione del Greco.

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

