



## GRECO DI TUFO . PODATUS

Il Greco di Tufo segna la consacrazione tra i grandi vini Irpini. Podatus antichi sapori nuove emozioni.

*The Greco di Tufo marks the consecration among the great Irpinian wines. Podatus: ancient flavors and new emotions.*

### **Denominazione / Denomination**

Greco di Tufo DOCG

### **Uve / Grapes**

Greco 100%

### **Fermentazione / Fermentation**

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 14/16 °C. Parte della massa 45% in legno, per circa 15 giorni.

*14–16 °C steel tank fermentation.  
For around 15 days, 45% of the mass in wood.*

### **Affinamento / Refining**

Circa 1 mese in Barrique di rovere francese e 7 mesi in serbatoi di acciaio con Batonnage ogni 15 giorni.

*Approximately one month in a French oak barrique and seven months in steel tanks with batonnage every fifteen days.*

### **Esame organolettico / Organoleptic testing**

Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Ha una struttura notevole, esalta i suoi aromi fruttati, intensi e persistenti. Il retrogusto lascia note di frutta esotica, agrumate.

*Straw-yellow with golden undertones.  
Its exceptional structure highlights its juicy, powerful, and lingering scents. Citrusy notes and exotic fruit flavors to the finish.*

### **Abbinamenti gastronomici / Gastronomic combinations**

Bianco ideale per accompagnare portate a base di pesce e crostacei, salmone affumicato, formaggi. Pasta o risotti ai frutti di mare o a base di legumi. Carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure, formaggi freschi o a pasta molle.

*Ideal wine to accompany fish and shellfish dishes, smoked salmon and cheese pasta or risotto.*

Temperatura di servizio / *Serving Temperature* 14/15°C



TENUTA  
CAVALIER FERRANTE

Via Pietà, 1 - 83040 Luogosano AV - ITALIA  
tenutacavalierferrante@pec.it / info@tenutacavalierferrante.it  
ferranem69.mf@gmail.com / +39 335 6219042 / +39 340 7261493  
[www.tenutacavalierferrante.it](http://www.tenutacavalierferrante.it)