



# MACCHIALUPA

## GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### Varietà delle uve

Greco di Tufo 100%.

### Tecnica di produzione

Dopo la pressatura soffice delle uve e la defecazione statica a freddo, la fermentazione avviene a temperatura controllata.

Il vino affina in bottiglia per circa due mesi.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino carico.

**Profumo:** intenso, fruttato con sentori di albicocca.

**Sapore:** secco, caldo, morbido, di buon corpo, con buona freschezza e persistenza aromatica.

### Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di circa 15°C, con preparazioni a base di pesce e verdure.

**Grad. alcolica:** 13% vol.



750 ml.



Macchialupa

*le Selezioni di*  
**Rocca delle Macie**  
IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.