



Greco di Tufo DOCG

Terre di Valter
Italien, Kampanien

Vinifikation

Ausbau im Edelstahltank, Kontakt mit der Feinhefe

Charakter

Strohgelb; duftiges, offenes Bouquet mit feinen blumigen Anklängen, Apfel- und Aprikosennoten; im Gaumenauftritt lebhaft dank ganz feiner Kohlensäure, wirkt aromatisch und elegant auf dem Gaumen mit schöner Frische; mineralischen, leicht salziger Abgang

Vinum N° 5, Mai 2025 - Marktschau Kampanien weiss
93/100 Punkte

"Verhaltene Frucht mit Apfelkernen, etwas Mandeln und einer grundsätzlich grünherben Art in der Nase. Wunderbar saftig-kerniger wie auch trinkiger Gaumen, der gekonnt vinifiziert ist. Kraftvoll, mit einer herben Frische, die ihm steht. Dazu zeigen sich Grip und Struktur. Kaum Früchte, dafür Bodentöne und etwas Traubenkerne. Hat was! [...]."

Konsumhinweis

Apero mit Focaccia, Antipasti, helles Fleisch, Vitello Tonnato, Fisch, Krustentiere, Muscheln, Gnocchi mit Salbeibutter, Pasta, Spargel
Unser spezieller Tipp: Spaghetti Vongole mit Kräutersauce

Technische Details

Traubensorten:	100% Greco di Tufo
Trinkreife:	2026 - 2029
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2023	Vinum 1 - 100 Punkte	93/100
2021	Luca Maroni	92/99
2020	Decanter	91/100
2019	Luca Maroni	92/99
2016	Luca Maroni	90/99