"Le Cinque Pietre" Greco IGT
Roccamonfina

Paglierino tenue, luminoso. Profumi di frutta estiva e tropicale matura, gelsomino, zagara e mandorla fresca. Abbastanza consistente, armonico, fine, sorretto da una piacevole freschezza e delicata sapidità. Finale dai sentori leggermente agrumati.

Indicazioni:
Alternativa al Greco di Tufo, vino già pronto nell'annata dopo la vendemmia, al contrario del parente più conosciuto il Greco di Tufo appunto che sarebbe meglio fare riposare un anno in bottiglia.

Abbinamenti:
Antipasti a base di pesce, anche affumicato. Primi e secondi piatti a base di pesce e molluschi, carni bianche delicate e formaggi freschi.

DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Greco 90% , Falanghina 10%
Nazione:	Italia
Regione:	Campania
Denominazione:	Roccamonfina IGT Greco
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	10° C