

Greco di Tufo

简史：格雷克葡萄品种是阿维利诺省比较古老的葡萄品种之一，在公元一世纪的时候Tessaglia地区的希腊王Pelasgi把这个葡萄带到了阿维利诺省的土豪TUFO镇

酒品名称：格雷克干白葡萄酒DOCG

葡萄品种：100%的格雷克葡萄

土地：中等黏度的钙质土壤

种植密度：每公顷4000株

葡萄种植区域：在TUFO土豪镇的山丘上有3公顷租的地自己种植，在MONTEFUSCO有2公顷租的地自己种植

方位：南

高度：500米

种植方法：小拱Guyot种植法

树龄：20年

每公顷产量：70公担（一公担等于100公斤）

葡萄采摘时间段：十月下旬

发酵：不锈钢容器中三个月自然发酵（不用酵母）

陈年：装瓶中3到4个月陈年

颜色：浓郁的草黄色

香气：闻到杏，梨子，苹果，桃子，杏仁，其实是闻到了鼠尾草的味道和一点点矿物质的气息

口感：最合适的酸度，其实是成熟的水果的味道，最好的柔软度和最有风味的一款。

配餐建议：搭配一些豆类蔬菜汤，白肉，贝类海鲜，或者一些鱼也是非常好的