

ORNETA  
AZIENDA AGRICOLA

# FORTUNA

GRECO DI TUFO DOCG



100% Greco di Tufo



13.5% vol.



Pigiatura soffice dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni



In bottiglia per 3 o 4 mesi



Di colore giallo paglierino intenso, così come intenso è al naso, gradevole e fine. In bocca conferma l'intensità e la lunghezza, con il suo sapore



Ottimo in abbinamento con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi ed anche come aperitivo



750 ml