

*Il Greco è fra le varietà più antiche e tipiche della Campania.*

*Le uve vengono raccolte e vinificate in purezza verso la metà di settembre con spremitura soffice molto delicata e a temperatura controllata.*

*Questo vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, profumo fruttato e floreale, sapore secco, equilibrato.*

*Si abbina con antipasti e primi piatti delicati di mare, carni bianche, grigliate di verdura, pizza, mozzarella.*

*Temperatura di servizio: 9-10°C.*

