



## Vico dell'Amore

Greco di Tufo DOCG, Nativ

Fruchtbetonter Greco di Tufo aus dem Herzen Kampaniens

### **Beschreibung:**

Der Vico dell'Amore wird aus der autochthonen Greco-di-Tufo-Traube gekeltert, die auf den vulkanischen Böden Kampaniens eine ausgeprägte Charakteristik entfalten kann. Er ist reich an exotischen Aromen sowie Zitrusnoten und bietet viel Trinkfreude. Das Weingut Nativ ist eine der markantesten Kellereien in der Region Greco di Tufo, die als Herkunft hochwertiger Weißweine gilt.

### **Aromenprofil:**

Hellgelb, grünliche Nuancen. Eine frische, an Agrumen und Zitronengras erinnernde Nase, auch etwas Salbei und Thymian. Am Gaumen weiße Johannisbeeren und Stachelbeeren, kombiniert mit einer passenden Mineralik, sehr ausgewogen und dynamisch; überzeugt durch seine sehr präzise Frucht, die bis in den anhaltenden Abgang anhält. Ein hochwertiger Weißwein aus vulkanischen Böden.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Nativ

**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Greco di Tufo

**Artikelnummer:** 1309123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vico dell'Amore

Greco di Tufo DOCG  
Nativ

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Greco di Tufo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.