

2023 Greco di Tufo DOCG

Fonzone | Kampanien

Die Weißweine von Fonzone sind sehr typisch und dadurch stets mit einer schönen Mineralität, einer eleganten und zurückhaltender Frucht und einer guten Struktur ausgestattet.

Der Greco di Tufo ist typisch Amalfiküste: elegante Säure, trockener Abgang und viel Raffinesse.

Ein Wein für Liebhaber mineralisch-komplexer Weißweinstile!



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Grapefruit, Salz, Sternfrucht
Geschmack	lebhaft Säure, elegant, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Fischsuppe, Aioli, Pasta mit Pesto

Produzent

Der Familienbetrieb Fonzone befindet sich in einer der schönsten Ecken Kampaniens, im Herzen Irpinias. Nahe der Stadt Paternopoli wurde er erst 2005 gegründet. Mit nur 22 Hektar in Produktion, dem

Fokus auf den autochthonen kampanischen Rebsorten und bei allen Entscheidungen im Weinberg um Biodiversität bemüht, entstehen bei Fonzone Charakterköpfe mit überzeugender Mineralität und Länge.

Die sechs Mitarbeiter teilen die Liebe der Familie Fonzone Caccese zum Territorium und zum Feiern des Weingenusses. die sich für alle aus Verantwortung, Weitblick und Hartnäckigkeit, auf der Suche nach Exzellenz, zusammensetzt.

Gründungsjahr	2005
Anzahl der Mitarbeiter	6
Rebfläche	30 Hektar, 22 Hektar in Produktion
Anzahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s. | Località Scorzagalline | 83052 Paternopoli (AV)