

PRIMA FILA

Tipo:	Bianco.
Classificazione:	Indicazione Geografica Tipica Calabria.
Vitigno:	Chardonnay.
Zona di produzione:	Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Carfizzi località "Motta".
Terreno:	argilloso, calcareo.
Altimetria:	da 200 a 300 metri s.l.m.
Sistema di allevamento:	spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.
Clima:	mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia:	manuale prima settimana di agosto.
Resa per ettaro di uva:	60-70 q.li.
Vinificazione:	diraspoppiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva.
Maturazione:	in acciaio per due mesi.
Affinamento:	un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione:	Colore – giallo paglierino brillante. Profumo - loreale, sprigiona frutta fresca con note di pesca bianca, banana e mango con richiami di nocciola e mandorla nel finale. Sapore – ampio, delicato piacevolmente fruttato, dal retrogusto fragrante e fresco.
Grado alcolico:	13% in vol.
Abbinamento gastronomico:	si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, ottimo come aperitivo.
Temperatura di servizio:	8-10 °C.

