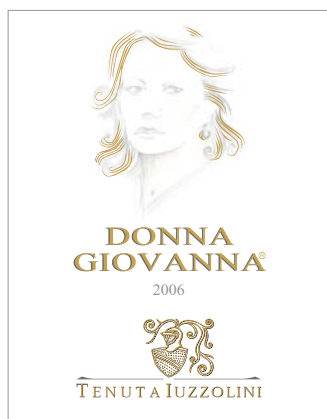


DONNA GIOVANNA



Tipo: Bianco.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Val di Neto.

Vitigno: Greco bianco.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

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 ultima settimana di ottobre con uve surmature.

Resa per ettaro di uva: 60 – 70 q.li.

Vinificazione: diraspigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva.

Maturazione: per due mesi in barriques di rovere francese.

Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Degustazione:

Colore – giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.
Profumo – delicato, floreale, con lievi note di albicocca secca.

Sapore – ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato con un finale persistente di agrumi e frutto della passione.

Grado alcolico: 12,5% in vol.

Produzione media anno: 6.000 bottiglie da 750 ml.

Abbinamento gastronomico: eccellente aperitivo, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.



TENUTA IUZZOLINI