

MADRE GOCCIA

Bianco IGT Calabria



Bianco da Greco Bianco e Chardonnay, floreale e complesso, con note di albicocca secca e frutta esotica. Il sorso è ampio e piacevolmente fruttato.

IDENTITÀ E TERRITORIO

TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Calabria

VITIGNO

Greco Bianco e Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria, centro orientale della provincia di Crotone, Carfizzi, località Motta

TERRENO

Argilloso e calcareo

ALTIMETRIA

Da 200 a 300 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera, con densità di 5.600 ceppi per ettaro

CLIMA

Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE

Diraspopigiatura, pressatura soffice e resa in mosto fiore pari al 60% dell'uva

MATURAZIONE

In acciaio

AFFINAMENTO

In bottiglia a temperatura controllata

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

PROFUMO

Floreale, complesso e morbido, con lievi note di albicocca secca e frutta esotica

SAPORE

Ampio e piacevolmente fruttato

SERVIZIO

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C