

CIRÒ BIANCO

Denominazione di Origine Controllata



Bianco fresco e armonico da Greco Bianco, con profumi delicati e floreali e un elegante richiamo al fiore della passiflora.

IDENTITÀ E TERRITORIO

TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Greco Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria, centro orientale della provincia di Crotone, Cirò Marina, località Timpa Bianca

TERRENO

Argilla bianca

ALTIMETRIA

Da 50 a 100 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, resa in mosto fiore pari al 60% dell'uva e fermentazione a temperatura controllata

MATURAZIONE

In acciaio

AFFINAMENTO

In bottiglia a temperatura controllata

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Giallo paglierino con sfumature verdognole

PROFUMO

Fruttato e fragrante, delicato e floreale, con note riconducibili al fiore della passiflora

SAPORE

Morbido, fresco, brioso e gradevolmente armonico

SERVIZIO

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti e piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C