

PRIMA FILA

Bianco IGT Calabria



Bianco da uve Pecorello selezionate. Floreale e fragrante, con note di pesca bianca, banana, mango, nocciola e mandorla.

IDENTITÀ E TERRITORIO

TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Calabria

VITIGNO

Pecorello

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 brillante

PROFUMO

Floreale, con frutta fresca, pesca bianca, banana, mango e richiami di nocciola e mandorla nel finale

SAPORE

Ampio, delicato e fruttato, con retrogusto fragrante e fresco

SERVIZIO

GRADO ALCOLICO

13% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti di pesce, crostacei, frutti di mare; ottimo come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C