

BRISTACE

Bianco Passito IGT Calabria



Passito da Greco Bianco, ricco e avvolgente. La concentrazione naturale delle uve regala aromi di frutta disidratata, miele e spezie dolci.

IDENTITÀ E TERRITORIO

TIPO

Bianco passito

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Calabria

VITIGNO

Greco Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENO

Argilloso e calcareo

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

Diraspigiatura, pressatura soffice e resa in mosto fiore pari al 30% dell'uva

MATURAZIONE

Dodici mesi in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO

Due mesi in bottiglia a temperatura controllata

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Giallo dorato

PROFUMO

Aromi persistenti di fichi secchi, albicocca secca, datteri, miele e uva sultanina

SAPORE

Dolce e speziato, con finale lungo e persistente

SERVIZIO

GRADO ALCOLICO

14% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pasticceria secca e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATO

0,50 L