

0962

IGT Calabria Bianco



TERMINE GROSSO®
VIGNETI E CANTINA

Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

Vitigni:

Greco bianco, Malvasia e Zibibbo

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Raccolta:

Manuale dall'alba nelle ore più fresche della mattina

Resa di uva per ettaro:

1,2 kg/ceppo per un totale di circa 65 q

Lieviti: Indigeni

Vinificazione:

Diraspatura ed invio degli acini interi in criomacerazione per 48 ore

Macerazione con le bucce:

Criomacerazione per 48 ore seguita da una pressatura soffice, successiva pulitura del mosto ed avvio alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento:

In acciaio con permanenza sulle fecce fini per circa 3 mesi e in bottiglia per 1 mese

Stabilizzazione: A freddo

Conservazione:

Evitare sbalzi di temperatura. La temperatura di conservazione ottimale è intorno ai 15°C costanti

Filtrato: sì

Alcol: 12,50 -13 %

Colore: Giallo paglierino luminoso

Caratteristiche organolettiche:

Delicati sentori di frutta a pasta gialla matura, floreale di ginestra su note agrumate. In bocca rotondo e fresco con rimandi fruttati

Temperatura di servizio: 10°C

Consigliato con:

Piatti a base di pesce e frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

