

DONNANÒ

IGT Calabria Bianco



TERMINE GROSSO®

VIGNETI E CANTINA

Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm.

Vitigni:

Greco bianco, Pecorello, Zibibbo e Malvasia.

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:

Pigia-diraspatura molto soffice, mantenimento della fase liquida sulle bucce con step di varie temperature controllate per circa 72 ore. Pressatura molto soffice inizio della fermentazione a temperatura controllata.

Successivamente una parte di prodotto viene passato in anfora di terracotta dove continua a fermentare, mentre l'altra parte di prodotto termina la fermentazione in botti costituite da diversi tipi di legno accuratamente scelti per non coprire, anzi esaltare i sentori caratteristici naturali dei vitigni.

Affinamento:

Circa 24 mesi in anfora e barrique.

Stabilizzazione: a freddo.

Conservazione:

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

Filtrato: si

Alcol: 14 %

Colore: giallo più o meno intenso

Caratteristiche organolettiche:

Al naso spazia dalla mandorla non a piena maturazione a note di camomilla, salvia e mentuccia per riprendere note di spezie dolci. In bocca è corposo quasi come un rosso, ma al tempo stesso elegante ed armonico. Molto persistente.

Temperatura di servizio: 15 - 16 °C

Consigliato con:

Pecorino stagionato o formaggi erborinati. Ottimo con preparazioni elaborate di pesce. Si sposa eccellentemente con dolcetti a base di pasta di mandorle, con panettoni artigianali o con fichi a crocetta, dolce della tradizione calabrese. Ideale come vino dameditazione. Un vino gourmet dolce/salato.

