

JXP

IGT Calabria Bianco



TERMINE GROSSO®
VIGNETI E CANTINA

Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

Vitigni:

Pecorello in purezza

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 5/6 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: 13 %

Colore: Giallo paglierino tenue con sfumature verdognole

Caratteristiche organolettiche:

Al naso è intenso, complesso e minerale con note di pompelmo rosa e frutta tropicale. In bocca è fresco, piacevolmente minerale e sapido le sensazioni richiamano le note olfattive. Richiama la bevuta

Temperatura di servizio: 11 - 12 °C

Consigliato con:

Crudità di mare e pietanze di pesce non elaborate che si accostano al JXP per assonanza

