

# MADAMA GIOVANNA

IGT Calabria Bianco



TERMINE GROSSO®  
VIGNETI E CANTINA

## Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

## Vitigni:

Greco bianco, Mantonio, Ansonica 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:

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 tenue con leggeri riflessi verdognoli

## Caratteristiche organolettiche:

Delicati profumi floreali, agrumi ed erbe fresche. Il sorso è fresco, sapido e giustamente morbido

**Temperatura di servizio:** 10 - 11 °C

## Consigliato con:

piatti a base di pesce e frutti di mare. Ideale per accompagnare un aperitivo

