



CANTINE LAVORATA

Italia



Bivongi Bianco

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

Greco Bianco, Guardavalle, Malvasia e Ansonica

Vigneti

Costa jonica meridionale della Calabria che affaccia sul mar Jonio, filari a circa 300-350 metri di altezza s.m.

Suolo

Argilloso-Calcareo

Vendemmia

Periodo compreso da metà agosto a fine settembre. La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano.

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a freddo.

Affinamento

Conservazione in contenitori in acciaio inox.

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico.

Grado alcolico

13%

Acidità totale

6 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino, consistente

Analisi olfattiva: intenso, complesso e fine. Spazia dal floreale, con ginestra, rosa gialla, fiori d'arancio, al fruttato, con melone bianco e pesca bianca, e ancora presenta note erbacee di gramigna secca. Non mancano note minerali di creta asciutta e un bel sentore di miele di acacia.

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e morbido; fresco, sapido, corpo pieno ed equilibrato.

Sviluppo: intenso, persistente, fine, armonico, tipico.

Temperatura di servizio: 8-10 °C