



CANTINE LAVORATA
Italia



Greco Bianco

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

Varietà delle uve

Greco bianco 100%

Vigneti

Costa 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 metà 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 e brillanti e una buona consistenza.

Analisi olfattiva: intenso, elegante e abbastanza complesso, con netti sentori agrumati, in particolare di cedro, ma si trova anche frutta fresca, come la pera, l'ananas e altri frutti tropicali; presenta un bouquet di gelsomino, zagara e fiori d'arancio, una speziatura di pepe bianco e una importante e tipica mineralità.

Analisi gusto-olfattiva: secco, moderatamente caldo e piacevolmente morbido; freschezza decisa e buona sapidità, con corpo medio ed equilibrato.

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

Temperatura di servizio: 8-10 °C