

Calabria

Calabria IGT Bianco



Vigne tra due mari, forti per tradizione e felicissime per il clima.

Denominazione: IGT Calabria bianco

Uvaggio: Greco Bianco

Vinificazione: Macerazione a freddo e premitura soffice

Terreno vigneti: Medio Impasto

Gradazione: 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 10°C

Bottiglia: Bordolese 75cl; bordolese 37,5cl

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con antipasti a base di pesce, frutti di mare, crostacei, carni bianche e verdure

Aspetti organolettici: Colore giallo paglierino, dai riflessi dorati, odore fresco e leggermente secco, fruttato

