

i Territoriali



▲▲▲

91

Denominazione / Calabria IGT

Terreno / Medio impasto

Uve / Greco Bianco - Pecorello - Chardonnay

Epoca di vendemmia / Ultima decade di agosto

Raccolta / A mano

Vinificazione / Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

Affinamento / Quattro mesi in serbatoi di acciaio

Grado alcolico / 13% Vol

Abbinamenti / Ideale come fresco aperitivo, si abbina facilmente a tutti i primi piatti mediterranei e a secondi piatti a base di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio / 6-8° C

Formato bottiglia / 75 cl

enotria
▲▲▲