

Terre di Gerace



IGT Calabria Bianco

Regione di produzione: Calabria (Italia)

Terreno: terrazze a 220m s.l.m. Terreni sabbio limosi su marna di calcarenite, tendenzialmente sciolti. Esposizione da est a sud ovest

Uvaggio: greco bianco 60 % ed Inzolia 40 %

Sistema di allevamento: Guyot , densità 5000 ceppi per ettaro

Resa: 70 – 80 q. per ettaro, circa 50 HL

Epoca vendemmiale: prima decade di settembre

Vinificazione: Criomacerazione, successiva fermentazione a 16 gradi e poi lunga permanenza sulle fecce fini

Affinamento: acciaio 8-9 mesi

Grado alcolico: 13 % vol.

Periodo ottimale di consumo del vino: 1- 2 anni

Colore: giallo oro chiarissimo, brillante, ligissime sfumature verdognole

Profumo: intenso complesso e persistente, nette le note agrumate che lasciano il posto a fiori bianchi, vaniglia, menta

Gusto e abbinamenti: vino fresco e dall'aroma spiccato e' ideale con arrostiti di pesce e crostacei, piatti freddi, primi di pesce, dolci a base di ricotta.

Servito molto freddo e' ottimo come vino da aperitivo o per una pausa rinfrescante

Le caratteristiche chimico fisiche e le specifiche della presente scheda sono puramente indicative, pertanto esse possono essere variate in qualunque momento dalla ditta.

Terre di Gerace



IGT Calabria Bianco

Region of production: Calabria (Italy)

Terrain: terraces at 220m above sea level Silty sand on calcarenite marl, basically dissolved.
Exposure from east to south west

Grape variety: Greco bianco 60 % and Inzolia 40 %

Training system: Guyot, density 5000 vines per hectare

Yield: 70 - 80 q. per hectare, about 50 HL

Harvest period: first decade of September

Vinification: Cryomaceration, followed by fermentation at 16 degrees and then long permanence on the fine lees

Aging: steel 8-9 months

Alcohol content: 13 % vol.

Best period of wine consumption: 1- 2 years

Color: very pale golden yellow, brilliant, very light greenish nuances

Bouquet: intense complex and persistent, clear citrus notes that give way to white flowers, vanilla, mint

Taste and pairings: fresh wine with a distinct aroma, it is perfect with roasted fish and shellfish, cold dishes, fish first courses, desserts based on ricotta cheese. Served very cold and excellent as an aperitif wine or for a refreshing break

The chemical and physical characteristics of this sheet are purely indicative, therefore they can be varied at any time by the company.