

ESSENZO

CALABRIA IGT BIANCO



Regione: Calabria
Denominazione: CALABRIA IGT
Tipologia: Bianco
Vitigni: Greco bianco, Pecorello
Comune di produzione: Cirò (Crotone)
Zona di produzione: Località Brigante
Altimetria: 365 metri s.l.m.
Età media vigneti: 20 anni
Numero bottiglie: 2000
Tipologia del terreno: argilloso con presenza di calcare
Sistema di allevamento: contropalliera (5000 ceppi/ha); potatura cordone speronato
Produzione per ettaro: 80 q.li/ha
Sistema di difesa: biologico
Epoca di raccolta: seconda decade di Settembre
Vendemmia: raccolta manuale in cassette
Vinificazione: pressatura soffice, chiarificazione statica a freddo, fermentazione controllata in botti di rovere (16-18°C)
Periodo di maturazione: 12 mesi in botti di rovere da 15 hl
Affinamento: in botti di rovere e contenitori in acciaio. 2 mesi di bottiglia
Gradazione alcolica: 13% vol.
Capacità invecchiamento: 5 anni

Region: Calabria, Italy
Origin Denomination: CALABRIA IGT (PGI, Protected Geographical Indication)
Wine Typology: White
Grape Varieties: Greco bianco, Pecorello
Production Area: Cirò (Crotone), Località Brigante
Vineyards Altitude: 365 m a.s.l.
Vineyards Age: 20 years
Bottles Produced: 3000
Soil Composition: clayey with the presence of limestone
Training System: cordon spur pruning (5000 vines/ha)
Hectare Yield: 80 quintals/ha
Pest Management: organic
Time of Harvest: second ten days of September
Grape Harvest: manual harvest in the crates
Wine-making: soft pressing, cold and static clarification, temperature-controlled fermentation in oak barrels (16-18°C)
Ageing: in oak barrels and steel tanks; **Refining:** 2 months in bottle
Alcohol Content: 13% by Vol.
Aging Capacity: 5 years

Analisi sensoriale - Tasting Notes:

Vino bianco dal colore giallo paglierino brillante. Al naso sentori floreali e di frutta gialla matura. Al palato, gusto deciso e complesso, l'ottima sapidità ne esalta la persistenza gusto-olfattiva.

White wine bright straw yellow in color. On the nose floral and ripe yellow fruit notes. On the palate strong and complex taste; excellent flavor that enhances the taste-olfactory persistence.