



## ***AV AnticheVigne*** ***Bianco IGP***

### **CARATTERISTICHE AGRONOMICHE**

Varietà: Pecorello, Greco Bianco

Esposizione: sud-est

Altimetria: 500 mt

Tipologia del suolo: Franco Sabbioso

Densità degli impianti: 5000 piante /Ha

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre

Età media del vigneto: 7-10 anni



*750 ml*

### **CARATTERISTICHE ENOLOGICHE**

Tipologia: IGP Calabria

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassette.

Temperatura di fermentazione: 18° C.

Durata della fermentazione: 20 giorni circa

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 12 -12,5 % Vol.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Visiva: Giallo paglierino vivace

Olfattiva: Bouquet intenso di frutta matura bianca, pesca gialla e leggermente speziato.

Gustativa: Gusto secco ma pieno, morbido ed equilibrato.

Temperature di servizio: 10°-12° C.

Abbinamento: Ideale per primi piatti, in particolare risotto e carni bianche.