



CERVINAGO BIANCO

SCHEDA TECNICA

PROPRIETÀ	DESCRIZIONE
NOME DEL VINO	CERVINAGO
DENOMINAZIONE	Calabria IGP
UVE	Greco Bianco
TIPOLOGIA TERRENO	rosso, ricco di ferro e magnesio
ZONA DI PRODUZIONE	Monte di Cassano allo Jonio
ALTITUDINE	550 m slm
METODO DI DIFESA	agricoltura biologica certificata
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato ad una gemma
SESTO IMPIANTO	m. 2,50 x m. 1,00
RESA DI UVA PER ETTARO	70 q
VENDEMMIA	seconda decade di settembre
METODO DI RACCOLTA	viene effettuata interamente a mano, operando un'attenta cernita dei grappoli al fine di eliminare ogni parte non matura o danneggiata. L'uva, posta con cura in cassette in modo da preservarne al massimo l'integrità, viene portata in cantina. Il processo di vinificazione inizia subito, per far sì che le preziose proprietà organolettiche presenti negli acini non si disperdano.
VINIFICAZIONE	dapprima l'uva viene immessa nella pigiadiraspatrice (per una diraspa-pigiatura soffice e delicata, nel massimo rispetto dell'uva) e poi in pressa da cui è estratto il mosto fiore tramite una leggera pressatura. Il mosto così ottenuto è messo in vasche d'acciaio dove si svolge la fermentazione alcolica a temperatura controllata senza l'utilizzo di lieviti selezionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°-10°
TENOTERE ALCOLICO	14°
NOTE DEGUSTATIVE	Colore giallo paglierino. Sapore fresco, fruttato e armonico. Indicato per primi e secondi piatti a base di pesce e verdure.