

# CERVINAGO BIANCO

SCHEDA TECNICA



- Zona di produzione** Monte di Cassano allo Jonio (CS), 550 m s.l.m.
- Denominazione** Calabria Rosso IGP
- Prima annata prodotta** 2018
- Uvaggio** Greco bianco
- Tipologia di terreno** Rosso, ricco di ferro e magnesio
- Esposizione terreno** Nord-ovest
- Metodo di difesa** Agricoltura biologica certificata
- Densità, sesto e resa** 5.000 ceppi/ha · 2,50 x 1,00 m. · 60 q/ha
- Forma di allevamento** Cordone speronato ad una gemma
- Vendemmia** Seconda decade di settembre
- Metodo di raccolta** Interamente a mano, operando una minuziosa cernita dei grappoli. L'uva viene posta con cura in cassette in modo da preservarne al massimo l'integrità e 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.
- Note degustative** Colore giallo paglierino. Sapore fresco, fruttato e armonico
- Temperatura di servizio** 8°-10°
- Abbinamenti** Primi e secondi piatti a base di pesce e verdure
- N° bottiglie/annata** 1.100 ca.