

**Malvasia
Bianco IGP Calabria**

Tenuta di coltivazione: San Giacomo

Tipologia terreno: Argilloso Calcereo

Altitudine: 70 m. slm

Esposizione: Sud - Ovest

Coltivazione: Agricoltura Integrata Certificata

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per ceppo: 1.8 kg

Epoca di raccolta: prima decade di Settembre

Raccolta: manuale con selezione delle uve alle prime ore della giornata Vinificazione: nel pieno rispetto delle uve, protezione dall'ossigeno, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio 5 mesi sulle fecce nobili e 1 mese di riposo in bottiglia Colore: Giallo Paglierino con riflessi dorati

Olfatto: sorprendente con sentori di frutta esotica, note agrumate e fiori bianchi. Gusto: coinvolgente, piacevolmente fresco e minerale, si ricollega alle note olfattive Con grande eleganza.

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamenti suggeriti: Portate di pesce anche crudo e formaggi freschi.

