

Mantonico

Bianco IGP Calabria - Selezione numerata 1800 bt/anno

Tenuta di coltivazione: Maddalena

Tipologia terreno: Argilloso Calcereo

Altitudine: 70 - 110 m. s.l.m.

Esposizione: Est

Coltivazione: Agricoltura Integrata Certificata

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ceppo: 1.3 kg

Epoca di raccolta: seconda 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: Botti in rovere e acciaio per 12 mesi più 2 mesi di riposo in bottiglia

Colore: Giallo dorato

Olfatto: stupisce per la sua unicità e spiccata eleganza, complesso con seducenti note di frutta matura e dolci note tostate, finale finemente balsamico.

Gusto: d'impatto, di grande volume e morbidezza piacevolmente minerale si ricollega alle note olfattive con singolare eleganza.

Grado alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Abbinamenti suggeriti: accompagna egregiamente preparazioni di pesce anche elaborate, pesce e carni bianche grigliate, salumi e formaggi a crosta fiorita.

