



cervinago



GINESTRA VINO BIANCO MACERATO

Uvaggio

100% Pecorello

Altitudine

600 m s.l.m.

Densità e resa

4.000 ceppi/ha · 50 q/ha.

Forma di allevamento

Cordone speronato ad una gemma.

Raccolta

Manuale. Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Diraspatura e fermentazione spontanea del solo mosto fiore con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, délestage per estrarre delicatamente colori e profumi. Imbottigliato a mano come una volta. Vino non filtrato e non stabilizzato.

Note degustative

Colore dorato intenso con riflessi ramati. Tannini leggeri. Naso profondo. Fresco.

Abbinamenti

Piatti saporiti e speziati, etnici o tradizionali calabresi. Formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

13° (da adattare in base all'evoluzione del vino in bottiglia).



CERVINAGO.it