



# 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