

Gran Cuvèe Millesimato

GRECO BIANCO

Bianco - Metodo Classico - 2016



Uve	100% Greco Bianco
Zona di produzione	Cirò (KR)
Superficie del vigneto	2Ha
Altitudine del vigneto	150 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	4000 ceppi per ettaro
Produzione per Ha	50 Q.li
Resa uva in vino	50%
Epoca vendemmia	I Decade di Agosto
Sistema di vinificazione	Metodo Classico
Fermentazione Alcolica	In Bottiglia
Fermentazione Malolattica	Non svolta
Affinamento	36 mesi in bottiglia con rifermentazione
Grado Alcolico	12,0 - 12,5% Vol.
Acidità totale	6,50 - 7,50 g/l
pH	3,10 - 3,20
Estratto secco	18 - 22 g/l
Residuo zuccherino	5 - 6 g/l
Descrizione Organolettica	<i>Colore:</i> Giallo Limpido <i>Odore:</i> Aromi di crosta di pane e spezie <i>Sapore:</i> Fresco morbido con piacevole dolcezza risaltato dalle briose bollicine
Abbinamenti consigliati	Con tutto ciò che vi piace
Packing	Bottiglia: Vetro scuro tipo "Collio Pesante" Sigillo: Capsula Termoretraibile
Formati	750 ml - 1,5 L - 3,0 L



iGreco

Via Magenta, 33 - 87062 Cariati (Cs)
Tel. +39 0983 969441 - Fax +39 0983 96020
info@igreco.it - www.igreco.eu



iGreco
il senso della Calabria