

Riticella

GRECO BIANCO

IGP CALABRIA - 2019



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	5000 ceppi per ettaro
Produzione per Ha	60 Q.li
Resa uva in vino	60%
Epoca vendemmia	II Decade di Agosto
Sistema di vinificazione	Criomacerazione a 8/10°C
Fermentazione Alcolica	In acciaio inox
Fermentazione Malolattica	Svolta in Tonneaux di Rovere da 500 L
Affinamento	in barriques per 10 mesi poi ulteriore affinamento in bottiglia per circa 10 mesi
Grado Alcolico	12,5 - 13,5% Vol.
Acidità totale	5,50 - 6,50 g/l
pH	3,25 - 3,35
Estratto secco	25 - 30 g/l
Residuo zuccherino	3 - 5 g/l
Descrizione Organolettica	<i>Colore:</i> Giallo con riflessi dorati, che testimonia la lunga permanenza ed evoluzione in bottiglia <i>Odore:</i> Fragrante con aroma di agrumi e fiori su sfondo vanigliato <i>Sapore:</i> Ricco e morbido con una lunga persistenza, fresco e sapido allo stesso tempo
Abbinamenti consigliati	Dà il meglio di sé con piatti a base di pesce e crostacei
Packing	Bottiglia: Vetro scuro tipo "Bordolese - Decò" Sigillo: Capsula Termoretraibile
Formati	750 ml



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