

# Filù

## GRECO BIANCO

IGP CALABRIA - 2019



Uve	100% Greco Bianco
Zona di produzione	Cariati (Cs)
Superficie del vigneto	15Ha
Altitudine del vigneto	100 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Produzione per Ha	70 Q.li
Resa uva in vino	65%
Epoca vendemmia	Il Decada di Agosto
Sistema di vinificazione	Criomacerazione fermentativa a 8°C per 10 ore
Fermentazione Alcolica	In acciaio inox a 12-13°C
Fermentazione Malolattica	Non svolta
Affinamento	In bottiglia
Grado Alcolico	12,5 - 14,50% Vol.
Acidità totale	5,50 - 6,50 g/l
pH	3,25 - 3,35
Estratto secco	20 - 21 g/l
Residuo zuccherino	5 - 6 g/l
Descrizione Organolettica	<i>Colore:</i> Giallo Paglierino <i>Odore:</i> Note di agrumi con spiccata percezione di pompelmo <i>Sapore:</i> Fresco rotondo allo stesso tempo, sapido, persistente ed equilibrato con sensazioni di Pompelmo
Abbinamenti consigliati	Dà il meglio di sé con antipasti di pesce e crostacei
Packing	Bottiglia: Vetro trasparente tipo "Bordolese - Conica" 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