



BEPPE VULCANO®



CALABRIA IGT BIANCO



VIGNA E CANTINA:

Provenienza Uve: Cirò , Cirò Marina, Melissa, Crucoli

Resa media uva in vigna: 70/80 q.li per ettaro

Metodo di raccolta: manuale in cassette da 20 Kg cadauna

Vinificazione: soffice pigia diraspatura delle uve e abbattimento immediato della temperatura degli acini prima di inizio fermentazione

Fermentazione: in fermentini di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: dopo i dovuti travasi di sfecciatura e pulizia dei mosti fermentati, seguono circa 4/5 mesi di affinamento in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Altri 30/40 giorni di affinamento del vino avverranno in bottiglia prima di essere messo in commercio.



CALICE:

Colore: dai riflessi dorati con vene di verde chiaro che ricordano il mare nelle giornate di vento più calmo, specchio dei colori delle colline che lo circondano.

Profumi: floreale, frutta estiva ed esotica, fiori di limone e cedro

Gusto: il primo incontro al palato risulta con una buona acidità che si identifica in sapidità e salinità marina, segue un gusto che sfocia in note dolci di frutti esotici e agrumi.



PIATTI:

La sua consistenza sapida al palato accompagna perfettamente i piatti di pesce crudo a base di pesce azzurro e frutti di mare, si fa notare per la sua capacità di accompagnare a tutto pasto quasi tutti i primi e secondi piatti a base di pesce ma anche carni bianche.



SERVIZIO:

10-12 C° , servito al tavolo in cestello con ghiaccio per sostenere la tenuta della temperatura di servizio, in calice standard per vini bianchi.

Beppe Vulcano

WWW.VULCANOWINE.COM