



# FEGOMARE®

## CIRÒ DOC BIANCO



### VIGNA E CANTINA:

**Varietà delle uve:** Greco Bianco 100%.

**Sistema di allevamento:** spalliera a cordone speronato.

**Resa produttiva media:** 70 Q.li per ettaro.

**Periodo di raccolta uve:** prima settimana di Settembre.

**Metodo di raccolta:** manuale con sistemazione dei grappoli in cassette di circa 20 Kg cadauna.

**Vinificazione:** diraspatura e pressatura diretta e soffice dei chicchi, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

**Affinamento:** in serbatoi in acciaio termo controllati, con un successivo breve periodo di sosta in bottiglia prima della messa in commercio.



### CALICE:

**Colore:** giallo paglierino con riflessi oro.

**Profumo:** floreale, camomilla, fiori di agrumi e lavanda

**Gusto:** gradevole, pieno, avvolgente, ottimo equilibrio tra il fruttato e l'acidità, elegante persistenza, frutti esotici.



### PIATTI:

Primi piatti a base di pesce, secondi a base di carni bianche e secondi piatti a base di pesce.



### SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE

**Nella vendemmia del 2019**, la nostra azienda ha fatto una scoperta **emozionante**: un nuovo vigneto di uve Greco Bianco situato nella prestigiosa sottogona **Fego** dell'area della Cirò DOC, rinomata per la sua produzione di uve. Questo vigneto si **distingue** per la sua bellezza unica, una vasta distesa pianeggiante che si estende tra le colline antiche di Cirò fino alle splendide spiagge del **Mar Ionio**. Posizionato proprio **accanto al mare**, il vigneto sembra una **terrazza naturale** che si affaccia sullo straordinario panorama delle dune sabbiose del "**Mare del Fego**". In un caldo giorno di settembre del 2019, durante i primi momenti della raccolta, l'**entusiasmo** per la qualità e l'unicità di questi grappoli di Greco Bianco era palpabile.

Beppe, insieme al suo enologo, ha subito deciso di vinificare separatamente e sperimentalmente questi grappoli, **affascinati** dalla loro struttura, sostanza e colore. Casualmente, Beppe ha dato **un nome speciale** a questa partita in fermentazione: **FEGO MARE**. **Con impegno**, attenzione e molta pazienza, è stato un anno di lavoro intensivo. E alla fine, la **scoperta** è stata sorprendente: il vino ottenuto dalla vasca **FEGO MARE** ha rivelato un carattere **unico**, con aromi e sapori distinti rispetto alle altre **eccellenze** presenti in cantina.

L'influenza del mare e l'esposizione **unica** di questi vigneti hanno fatto la differenza, tanto che nell'annata 2023 abbiamo deciso di dare vita a questo **straordinario** vino bianco Cirò DOC, che non poteva che essere chiamato **FEGO MARE**. Buona degustazione!