

SCHEDA TECNICA CALOMENO

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPO DI VINO

Bianco

VITIGNO

Greco Bianco

UBICAZIONE DEI TERRENI

Reggio Calabria - Crotono

ESPOSIZIONE

Soleggiata nord-sud

ALTITUDINE

200-300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Mediamente argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

4.000 piante a ettaro

ANNO DI IMPIANTO

1995 - 1997

RESA PER ETTARO

80 q.li, 2 kg per pianta

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

TIPO DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Pigiatura, macerazione per 12 ore con bucce a 10 gradi, svinatura e fermentazione in pulito a temperatura controllata.

Fermentazione in vasche di acciaio da 200 hl a 16-18 °C

Fine dicembre

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Bourgogne

TIPO DI BOTTIGLIA

12,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

12° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

TIPO DI VINO

Profumo floreale ricco di aromi finali di agrumi

GUSTO

Di ottima freschezza e persistenza nel finale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti a base di pesce, crudità di pesce, carni bianche