



ACQUISTATO IL

Calabria Bianco IGP Semele

2016

Vibrante aromaticità dalla Calabria



Color giallo paglierino, al naso è molto profumato, leggermente aromatico, con note di fiori bianchi e di agrumi. Bocca snella, scattante, con un bel finale sapido: insomma, una vera goduria!

Greco Bianco e Malvasia (60%-40%), ecco da dove nasce questo bianco particolare e legatissimo al territorio. La filosofia aziendale di Barone di Bolaro è proprio quella di valorizzare i terreni più vocati ed i vitigni autoctoni della zona, per ottenere una selezione di vini molto particolari e di altissima qualità.

Svinando®

| | |
|-----------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | Argilloso |
| Esposizione | Sud-Est, 250-400m s.l.m. |
| Allevamento | Spalliera |
| Densità imp. | 4.000 ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Calabria |
| Uve | Greco Bianco 60%, Malvasia 40% |
| Gradazione | 12.5% vol. |
| Temp. Servizio | 12° |
| Quando Berlo | Entro 1 anno da oggi |
| Abbinamento | Pesce crudo o cucinato con ricette leggere |
| Vinificazione | Spremitura soffice a freddo, a temperatura controllata 13°/16°C. Il vino affina in acciaio fino all'imbottigliamento e viene messo in commercio fin dai primi giorni dell'anno |
| Sensazioni | Giallo paglierino, naso solare, leggermente aromatico, con note di fiori e di agrumi. Bocca snella, scattante, dal finale sapido |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821