



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.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-Est, 250-400m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821