

# Grisara

Azienda Agricola  
**CERAUDO**

**PECORELLO 100%**  
**CALABRIA IGT BIANCO**  
**VINO BIOLOGICO**

Zona di produzione : Colline di Strongoli

Altitudine : 60-100 ml. S.l.m.

Esposizione : Sud-Est

Sistema di allevamento : Spalliera a cordone speronato.

Età dei vitigni : 12-20 anni

Produzione per Ha : 50 quintali

Profumo : delicato, agrumi .

Sapore : Fresco, minerale e persistente

Gradi alcolici: 14 %.

Acidità totale: 5.80

Temperatura di servizio: 12 -14° C

Accostamenti: pesce nobile

Solfiti- 35 mg/L

Filtrato? si

Stabilizzazione? A freddo

lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 6500 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : 1 giorno

Fermentazione

vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento acciaio. Raccolta notturna a mano. Vitigno autoctono recuperato da Roberto Ceraudo, di colore dorato vivace con riflessi lucidi come l'ottone. Al naso è ricco, intenso, e complesso con sentori erbacei e speziati misti a una certa dolcezza, note sapide e un ricordo di fiori di mandorlo. Al palato le sensazioni olfattive ritornano, con una note agrumate di pompelmo amaro, sapidità e mineralità in abbondanza con finale piacevolmente amarognolo. Di piacevolissima beva. Si abbina bene alla cucina di mare, come alle carni bianche grigliate; la freschezza e il corpo garantiscono una longevità di almeno tre anni, ma potremmo avere belle sorprese attendendo ancora.

