

Imyr

Azienda Agricola
CERAUDO

CHARDONNAY 100%
CALABRIA I.G.T. 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 : 25 anni

Produzione per Ha : 50 quintali

Colore : Giallo paglierino

Profumo : Pieno armonico e persistente

Sapore : Fresco e rotondo

Gradi alcolici: 13%.

Acidità totale: 5,5.

Temperatura di servizio: 12 -14° C

Accostamenti: pietanze che richiedono un bianco di buona stoffa, accompagna bene anche le carni bianche.

Affinamento : in barrique di rovere francese 4 mesi

Solfiti- 35 mg/L

Filtrato: si

Stabilizzazione: a freddo

Lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 5000 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : 4 mesi

Fermentazione

vinificazione naturale, fermentazione in barrique.

Raccolta notturna, a mano con due vendemmie a maturazioni differenti delle uve. Bianco di grande struttura, longevo, all'olfatto sentori di frutta matura, seguite da note dolci e affumicate.

