

Petelia

Azienda Agricola
CERAUDO

MANTONICO 50%, GRECO BIANCO 50%
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.

Produzione per Ha : 70 quintali

Età dei vitigni : 25 -35 anni

Colore : Giallo paglierino chiaro

Profumo : Elegante, fine e delicato

Sapore : Fresco, armonico e persistente

Gradi alcolici : 14%Vol.

Acidità totale : 5.5

Temperatura di servizio : 6-7 °C.

Affinamento: Acciaio

Vinificazione: Fermentazione a freddo

Accostamenti : Pesce di tutti i tipi e per tutte le
occasioni, un vino di grande personalità

Raccolta notturna a mano.

Solfiti- 28 mg/L

Filtrato: si

Stabilizzazione: A freddo

Lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 12000 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : 1 giorno

Fermentazione :vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento acciaio.

Di colore giallo brillante con note dorate. All'olfatto sentori primari di frutta matura,
seguite da sensazioni dolci e speziate . Riconoscibili il miele e la nocciola tostata. Di
gusto persistente , l'ingresso è morbido e rotondo seguito da note sapide.

