

gli Identitari



▲▲▲

Cirò Bianco

Denominazione / Cirò Bianco DOC

Terreno / Medio impasto

Uve / Greco bianco 100%

Epoca di vendemmia / Ultima decade di agosto

Raccolta / A mano

Vinificazione / Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

Affinamento / Serbatoi di acciaio

Grado alcolico / 13% Vol

Abbinamenti / Ottimo da aperitivo, questo vino è uno dei punti di riferimento estivi e ben si adatta ai primi piatti di pesce, alle carni leggere

Temperatura di servizio / 6-8° C

Formato bottiglia / 75 cl

enotria
▲▲▲