

# TENUTE FERRARI



Altitudine vigneto: 450 m s.l.m.

Vitigno: Greco B. 70%, Malvasia B. 30%

Denominazione: IGP Calabria

Colore: bianco con riflessi che vanno dal verdognolo a leggermente dorato

Sistema d'allevamento: controspalliera

Potatura: cordone speronato

Densità: 5.500 piante per ettaro

Epoca di raccolta: 2a-3a decade di settembre in cassetta di piccole dimensioni

Vinificazione: macerazione a freddo per 24 ore e fermentazione a basse temperature

Affinamento: in acciaio per sei mesi e due mesi in bottiglia

Abbinamenti: formaggi freschi, aperitivi e piatti a base di pesce

Profumo: fresco e fruttato

Gradazione alcolica: 13° vol.

Temperatura di servizio: 8-10 °C