



## Caratteristiche di produzione - Production characteristics

**classificazione** - *appellation*

**tipo di vino** - *wine type*

**vitigno** - *grape*

**ubicazione dei terreni** -

*vineyard location*

**esposizione** - *exposure*

**altitudine** - *altitude*

**tipologia del terreno** - *soil*

**forma di allevamento** -

*training method*

**densità di impianto** - *vineyard density*

**anno d'impianto** - *vineyard year*

**resa per ettaro** - *Yield/ha*

**epoca di vendemmia** -

*period of harvest*

**tipo di raccolta** - *harvest method*

**vinificazione** - *vinification*

**affinamento** - *ageing*

**epoca di imbottigliamento** -

*released*

**invecchiamento** - *ageing potential*

**tipo di bottiglia** - *Bottles*

**gradazione alcolica** - *alcohol level*

**temperatura di servizio** -

*Serving Temperature*

**I.G.T.**

**bianco** - *white*

**100% Greco Bianco**

**Reggio Calabria - Crotono**

**soleggiata** - *sunny*

**200/300 mt. s.l.m.**

**mediamente argilloso** - *medium clayey*

**contropalliera Guyot** - *espalier Guyot*

**4.000 piante per ettaro** - *4000 plants per hectare*

**1995 - 1997**

**80 q.li, 2 kg per pianta** - *80 q. al*

**settembre** - *September*

**manuale** - *manual*

**Pidigliatura, macerazione per 12 ore con bucce a 10 gradi, svinatura e fermentazione in pulito a temperatura controllata. Fermentazione in vasche di acciaio da 200 hl a 16-18° C.** - *The maceration is made for 12 hours at 10°. Fermentation is made in stainless steel barrel of 200 hl at 16° 18°*

-

**fine dicembre** - *end of December*

-

**bordolese classica**

**12% vol.**

**12 °C**

## Caratteristiche organolettiche - Description

**colore** - *colour*

**giallo paglierino con riflessi verdolini** - *straw yellow with green reflex*

**aroma** - *fragrance*

**profumo floreale ricco di aromi finali di agrumi** - *flowers, rich of citrus fruit aroma*

**gusto** - *taste*

**di ottima freschezza e persistenza nel finale** - *good freshness and persistent*

**abbinamenti gastronomici** - *serving suggestion*

**piatti base di pesce e carni bianche** - *fish and white meat*

# I DUE MARI bianco