

AGHIOSSI

BIANCO



Varietà: Greco bianco 40%, Malvasia 40%, Chardonnay 20% -

Vigneto: giacitura in leggera pendenza con esposizione a sud-ovest. Il sistema di allevamento è il Gouyot con una densità di circa 5.000 piante per ettaro su terreni calcareo - argillosi. La resa è di circa 95 quintali per ettaro.

Vendemmia: La raccolta dell'uva avviene manualmente tra l'ultima decade di agosto e la prima decade di settembre.

Vinificazione: i grappoli attentamente selezionati, vengono sottoposti, senza pigiatura, a pressatura soffice. Il mosto fiore è sottoposto a decantazione statica per l'illimpidimento. Si avvia la fermentazione alcolica che prosegue alla temperatura di 16-18 °C.

Maturazione: finita la fermentazione alcolica il vino rimane sulle fecce fini e si affina in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Prima di essere commercializzato rimane in bottiglia per almeno due mesi.

Il Vino: ha un colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Il profumo è floreale, con sfumature di frutta esotica e note agrumate. Il gusto è intenso, con una piacevole freschezza ed un retrogusto fruttato.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con frutti di mare crudi, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi erborinati. La temperatura di servizio ideale è di 10° - 12° C.

Gradazione alcolica: 12 % vol.