



GRAZIANO



TERRE DI NORCE

GROTTINO DI ROCCANOVA D.O.P.

BIANCO

La tradizione, la cura della vite e la lenta fermentazione termocollata hanno consentito la produzione di questo vino.
Nato nel 2009, ottenuto da uve aziendali

SCHEDA

Denominazione: GROTTINO DI ROCCANOVA DOP BIANCO

Area di produzione: Roccanova (Pz)

Altitudine: 500 m s.l.m.

Località: C/da S. Iorio

Vitigni: Malvasia

Alcool: 12/13 % vol

Tipo di terreno: sabbioso

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in acciaio

NOTE SENSORIALI

E' un vino dal colore giallo paglierino.

All'olfatto risulta fine e di buon intensità fruttata e floreale.

Al gusto è delicato, sapido e di buon corpo,
vino armonico ed equilibrato

Abbinamenti: predilige risotti, pietanze a base di pesce, crostacei e frutti di mare, fritti e baccalà.

Temperatura di servizio: 10/12°c