



ROMANO & ADAMO

Nettare di Calabria



Cirò D.O.C. Bianco

Comune di produzione: Cirò Marina

Regione di produzione: Calabria

Uve: Greco Bianco

Tipologia terreno: argilloso, calcareo

Sistema allevamento: alberello e cordone speronato

Vendemmia: manuale, seconda metà di Settembre

Resa per ettaro: 80 quintali – 60 ettolitri

Vinificazione: In acciaio termocondizionato, con pressatura soffice e delle uve e macerazione breve.

Affinamento: In acciaio

Colore: Giallo Paglierino

Profumo: Fruttato e floreale

Sapore: Secco

Abbinamenti Gastronomici: Antipasti, pesce e piatti delicati

Temperatura servizio: 10° - 12°

Gradazione alcolica: 11,50 % vol.

