



ROMANO & ADAMO

Nettare di Calabria



Mr. Louis
Calabria I.G.T.

Comune di produzione: Cirò Marina

Regione di produzione: Calabria

Uve: Greco bianco - Chardonnay.

Tipologia terreno: argilloso, calcareo

Sistema allevamento: cordone speronato,
5000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Resa per ettaro: 80 quintali - 50 ettolitri

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata,
con pressatura soffice delle uve

Affinamento: In acciaio, con una permanenza di tre mesi
in bottiglia a temperatura controllata prima della messa
in commercio

Colore: Giallo paglierino, con chiari riflessi che
rimandano al verde

Profumo: molto intenso con note di frutta fresca

Sapore: delicato, fresco al contempo un equilibrata
e piacevole acidità

Abbinamenti Gastronomici: Adatto per accompagnare
piatti a base di pesce crudo, primi e secondi piatti di mare

Temperatura servizio: 8° - 10°

Gradazione alcolica: 11,50 % vol.

