



# cervinago



## CERVINAGO CALABRIA BIANCO IGP

**Uvaggio**

100% Pecorello.

**Altitudine**

600 m s.l.m.

**Densità e resa**

5.000 ceppi/ha · 50 q/ha.

**Forma di allevamento**

Cordone speronato ad una gemma.

**Raccolta**

Manuale. Seconda decade di Settembre.

**Vinificazione**

Macerazione a freddo per ca. 24 ore.

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

**Note degustative**

Fruttato e floreale.

Abbinamenti: pesce e carni bianche grigliate.

**Temperatura di servizio**

8°-10°.



[CERVINAGO.com](http://CERVINAGO.com)