

PEPEBIANCO
CALABRIA I.G.P.



CL 75



SPADAFORA

1915

PEPEBIANCO

Classificazione: Calabria I.G.P.

Tipologia: bianco;

Bottiglie Prodotte: 25.000

Territorio: a provenienza delle uve da cui si ottiene il Pepebianco è esclusivamente regionale, sono preferiti i territori collinari, con altezza media di 400-500 mt. slm;

Vitigni: Greco bianco in purezza;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello;

Periodo di Vendemmia: da metà a fine settembre;

Vinificazione: pressatura soffice con vinificazione in bianco;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio, poi giudiziosa evoluzione in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato scarico, con riflessi verdognoli in gioventù;

Profumo: piacevoli le note floreali, in armonia con i sentori di frutta fresca a bacca bianca, netta la banana e la mela;

Sapore: è un vino morbido e delicato al palato, sempre piacevole, comunque fresco e con una buona acidità;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo aperitivo o fuoripasto, la sua caratteristica di morbidezza estrema ne consiglia l'abbinamento anche ai piatti piccanti, eccellente con la cucina marinara;

Temperatura di Servizio: servire molto fresco, consigliata 6-8 °C.

Gradazione Alcolica: 13% vol.