

DOLCEDORME CALABRIA IGP



Vitigno: Aglianico
Altimetria vigneto: 400 m.s.lm.
Epoca - vendemmia: 2a decade di ottobre

Vinificazione: vinificazione in bianco con
pressatura soffice del pigiato
Affinamento: sur-lies in acciaio
Colore: rosa tenue

Abbinamenti: accompagna tutto il pasto
egregiamente antipasti di pesce e crostacei
Profumo: Sentori di frutta (melone,
pompelmo)
Temperatura di servizio: 10-12 °C

FERROCINTO®

VINI E SPUMANTI DEL POLLINO