

TIMPA DEL PRINCIPE CALABRIA IGP



Vitigno: Greco bianco-Montonico
Altimetria vigneto: 500 m.s.lm .
Epoca - vendemmia: 1a- 2a decade di settembre

Vinificazione: pressatura con protezioni dalle ossidazioni fermentazione 13-15°C
Affinamento: sur-lies in acciaio
Colore : bianco con leggeri riflessi dorati

Abbinamenti: ideale come aperitivo o con antipasti delicati e piatti a base di pesce
Profumo: bouquet floreale
Temperatura di servizio: 8-10 °C

FERROCINTO®
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO