

COZZO DEL PELLEGRINO CALABRIA IGP



Vitigno: Greco Bianco
Altimetria vigneto: 500 m. s.l.m .
Epoca - vendemmia: 1a-2a decade di settembre

Vinificazione: fermentazione 13-15 °C per 3/4 in acciaio e 1/4 in rovere francese
Affinamento: 12 mesi in rovere francese, tostatura fine
Colore: bianco con riflessi dorati

Abbinamenti: carni bianche e primi a base di pesce
Profumo: bouquet complesso e fruttato
Temperatura di servizio: 8-10 °C

FERROCINTO®
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO