



TERRE di GIUMARA

GRECANICO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, abbassamento repentino della temperatura delle uve e pressatura soffice del grappolo intero, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Eleganza ed una straordinaria freschezza sono le caratteristiche del Grecanico prodotto nelle vigne di Terre di Giumara. I grappoli sono raccolti a mano e sono pigiati interi quanto più delicatamente possibile. Fine ed intenso, la luminosità e il colore anticipano un profumo ricco di sfumature ampie e variegata. La frutta bianca, i fiori di zagara e la salvia sono i descrittori che meglio lo caratterizzano. Al palato, freschezza e sapidità in grande evidenza lo rendono piacevole e fragrante.

ABBINAMENTI

Da accompagnare al polpo e alle ostriche, ottimo con crostini di ogni tipo. Predilige primi vegetariani.

DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.

www.carusoeminini.it

