

PECORELLO MATTO

CALABRIA IGP BIANCO

Uve: Pecorello

Gradazione alcolica: 13%.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura molto soffice, ad acino quasi intero. Pressatura molto soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche di acciaio termocondizionato, con sosta di alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo verdolino, tipico del vitigno autoctono Pecorello, dotato di naturale freschezza e vivacità. Presenta note floreali di gelso e sentori della macchia mediterranea, L'olfatto è rotondo e si completa con aromi agrumati di piacevole intensità. Spiccate sfumature di pera si ritrovano anche al palato, dove si presenta un elegante rotondità ed una sana persistenza.



DE MARE

WINE | RESORT | SPA