



## SANT'ANGELO

*Greco Bianco di Ciro*

CIRÒ DOC

BIANCO

**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 per quattro mesi; due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo pagierino. Profumo dalla dominante fruttata, con spiccati aromi mediterranei e tropicali ed intense note floreali. Al palato si esalta la notevole sapidità, bilanciata egregiamente da aromaticità e freschezza spiccate.



**DE MARE**

WINE | RESORT | SPA