



Verbicaro Viti e Vini s.r.l.

SCHEDA TECNICA TERRE DI COSENZA BIANCO

Classificazione: **Terre di Cosenza D.O.P Bianco**



E' vinificato con il seguente uvaggio: Greco bianco e Guarnaccia per l'80%, il restante 20% malvasia e altri vitigni a bacca bianca della zona

Zona di produzione: colline ubicate tra i 200 ed i 600 mt slm nei territori comunali di Verbicaro, Orsomarso, S. Maria del Cedro

Epoca di vendemmia: Fine settembre- inizio ottobre

Fermentazione e maturazione: in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia per almeno 2 mesi

Contenuto alcolico minimo: 12%

Colore: giallo paglierino chiaro, brillante, con lievi riflessi verdognoli

Profumo: delicato, fragrante, con intense percezioni di miele, agrumi e zagara

Sapore: sapido, fresco

Accompagna gli antipasti, i piatti a base di carni magre, frutti di mare e formaggi freschi

Info aggiuntive:

tipologie del terreno: sabbioso argilloso

produzione per ettaro: 70-80 q.li

sistema di vinificazione: acciaio inox

affinamento: acciaio, vetro

densità di impianto: 1,2x2,1