



Feudo Gagliardi
Biancamusa



Locride IGP - Bianco

Vino ottenuto da uve coltivate con metodo biologico nel territorio della Locride

SCHEDA TECNICA

Area di produzione: Agro di Caulonia, località Feudo Gagliardi-Stincuso

Vitigni: Insolia 50%, Mantonico bianco 40%, Malvasia 10%.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Anno di prima produzione: 2013

Resa per ettaro: 50 q.li (1 Kg di uva per pianta)

Esposizione: Nord-est

Altitudine: 200 mt s.l.m.

Tipologia di terreno: Colline di origine calcareo-argillosa

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 piante /Ha

Epoca di vendemmia: Fine agosto-prima decade di settembre

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione a freddo in acciaio senza macerazione delle bucce dopo una pressatura soffice

Temperatura di fermentazione: 15°C

Affinamento: In acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 4 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino cristallino con profumo floreale e fruttato, fresco e fragrante con note minerali. Ottima freschezza gustativa e buona sapidità.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, accompagnato a frittiture di verdure e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8/10°C