



**FERULE**  
IGT VAL DI NETO  
Bianco

**Zona di Produzione:** Vigneti di proprietà, ubicati nella zona collinare della valle del Neto a sud del territorio di Cirò.

**Uve Impiegate:** Greco Bianco 70% Chardonnay 30%

**Tipologia del Terreno:** Medio impasto, argilloso.

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato

**Densità di Impianto:** 5.000 ceppi /ha

**Vinificazione e fermentazione:** Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il mosto ottenuto dalle uve di Greco Bianco viene posto a fermentare in piccole botti di rovere francese, quello ottenuto dalle uve Chardonnay viene posto a fermentare in contenitori di acciaio.

**Affinamento:** Il vino viene lasciato riposare circa un anno sui lieviti, in barrique da 225 litri e qualche mese in bottiglia.

**Note di degustazione:** Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ampio al naso con sentori di crosta di pane e vaniglia, burro e frutta bianca matura. In bocca esprime buona struttura tra sapidità e freschezza.

**Abbinamenti Gastronomici:** Perfetto con pesce, soprattutto crostacei, e con minestre delicate ma anche con formaggi a pasta tenera o erborinati.

**Prima annata di produzione:** 2008

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.