



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.