



MATILDE

BIANCO IGP Calabria

Provenienza

Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Bisignano (CS)

Uve

70% Greco Bianco, 30% Chardonnay

Terreno e vigneto

Terreno fertile di tipo argilloso dal caratteristico colore "rossastro" per la presenza di abbondante apporto di ferro. Il vigneto presenta 4500 ceppi per ettaro. La conformazione del suolo, l'ottima esposizione, il clima mite sono ideali per la produzione del vitigno autoctono Greco Bianco e l'internazionale Chardonnay.

Vinificazione

Le uve selezionate in vigneto e raccolte a mano la prima decade di Settembre nelle ore più fresche e vengono subito poste a macerare a freddo. Il mosto ottenuto viene quindi fatto fermentare in acciaio inox a temperatura controllata.

Note di degustazione

Colore giallo dorato. Profumo intenso di albicocca, pesca gialla, ginestra e fiori d'arancio. In bocca fresco ed equilibrato con ritorni fruttati. Va servito in calici a tulipano alla temperatura di 10-12 °C

Dati tecnici

Uve	70% greco bianco 30% Chardonnay
Zona di produzione	Bisignano
Superficie vigneto	7 Ha
Altitudine vigneto	550/600 metri s.l.m.
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dei ceppi	4500 per Ha
Produzione per ettaro	45 Q.li
Epoca della vendemmia	Primi di settembre
Vinificazione	In assenza delle vinacce
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Alcool svolto	13,50%

