



MARE CHIARO

Cirò Bianco

Denominazione di Origine Controllata

Ottenuto dal miglior Greco Bianco, millenario vitigno calabrese, coltivato a ridosso dello Ionio. Un tributo al nostro meraviglioso mare di Cirò.

Vitigni: Greco Bianco.

Grado alcolico: 13% Vol.

Annata: 2018.

Tecnica di produzione: nasce dal blend di uve vendemmiate in 2 diverse fasi, al fine di esaltare freschezza e profumi con la prima raccolta e struttura con la seconda. Segue un affinamento di 4 mesi in acciaio.

Caratteristiche: cristallino, è intenso e persistente all'aroma, con sentori di frutta tropicale, pera, pesca e fiori bianchi. Al gusto è fresco, mediterraneo, con una piacevole nota marina finale.

Consigli: eccellente con sushi, pasta, grigliate pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio ideale: 12° C (54° F).

A wine obtained through the vinification of Greco Bianco, an ancient native grape grown near the Ionian coast. A tribute to our wonderful sea of Cirò.

Grapes variety: Greco Bianco.

Alcohol: 13% by Vol.

Vintage: 2018.

Production technique: it comes from the blend of grapes harvested in 2 different steps, in order to enhance the freshness and the aroma by the first harvest, structure by the second one. It's aged for 4 months in steel tanks.

Characteristics: crystalline, it comprises an intense, persistent aroma of ripe tropical fruit, pear, peach and white flowers. The taste is fresh and Mediterranean with a pleasantly saline finish.

Suggestions: excellent with raw fish, pasta, grilled fish and white meats.

Ideal serving temperature: 12° C (54° F).