

Greco Bianco Igt Calabria

“vino e vitigno tra
i più antichi del mondo”



Classificazione: I.G.T. Calabria

Zona di produzione: Comune di Riace
“Città dei Bronzi”

Vigneti: Allevati su colline con
caratteristiche eccellenti
per tipo di terreno
argilloso-calcareo e ad una
altezza ottimale sopra il
livello del mare

Vitigni: Greco Bianco 100%

Periodo di Raccolta: Metà/fine Settembre

Affinamento: Dopo la fermentazione a
freddo, viene conservato in
contenitori in acciaio inox

Gradazione Alcolica: 13%

Colore: Giallo paglierino

Bouquet: Tipico vino profumato

Gusto: Secco e armonioso

Abbinamento: Primi piatti, carne, pesce,
ideale per piatti leggeri e
zuppe

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C