

Autoritratto

Vitigni: 100% Mantonico

Zona di produzione: Bianco (Calabria - Costa dei Gelsomini)

Altitudine terreni: 50 - 100 m slm

Esposizione: nord est

Tipologia terreni: argillosi, con marne calcaree di origine pliocenica

Gestione Agronomica: lotta integrata senza utilizzo di diserbanti chimici e prodotti chimici di sintesi

Concimi: sovescio naturale di leguminose e graminacee con, talvolta, ammendanti organici

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Densità ceppi per ettaro: 4.000 piante/Ha

Produzione per ettaro: 50 qli/ha

Periodo di vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: dopo un'accurata selezione delle uve, raccolte nelle ore più fresche della giornata al fine di preservare gli aromi, le stesse, una volta diraspate vengono sottoposte ad una soffice pressatura. Il mosto fiore, illimpidito in maniera statica a freddo, fermenta in acciaio con i naturali lieviti indigeni presenti sulle uve per 30 giorni, alla temperatura di 16 gradi. Il vino affina sulle proprie fecce nobili in acciaio per cinque mesi

Solfiti: inferiori a 100 mg/litro

Degustazione: vino dal giallo paglierino carico tendente al dorato, con profumo ed aromi di fiori bianchi freschi, frutta tropicale, sentori agrumati e note erbacee. Al sorso coerente continuità con le sensazioni olfattive, avvolgente, sapido, con un finale iodato, profondo, lunghissimo

Grado alcolico: 14% vol

Abbinamento gastronomico: ottimo per accompagnare crudi di pesce, primi a base di crostacei, risotti ai funghi, carni bianche, formaggi mediamente stagionati e cucina orientale

Temperatura di servizio: 12°-14°C

Produzione: 1800 bottiglie