



vigneti  
FERRARO



# GRECORELLO

CALABRIA IGT BIANCO



Grecorello è un essere mitologico: metà greco e metà pecorello. È figlio del greco bianco e del pecorello: i due vitigni bianchi più rappresentativi della Calabria. In lui si apprezzano distintamente le note floreali e fruttate del pecorello e la freschezza e sapidità del greco bianco. In lui si fonde tutto in un'armonia accattivante. Grecorello lo sa e si sente beeeceello!

## INFORMAZIONI TECNICHE

**ORIGINE** Abbiamo chiamato questo vino Grecorello perché volevamo un "testimonial" che rappresentasse l'unione dei due vitigni a bacca bianca più rappresentativi della Calabria. Questo vino è ottenuto vinificando greco bianco e pecorello in parti uguali. Lo abbiamo voluto rappresentare così, come figlio un dio greco: figlio del greco bianco e del pecorello nel quale si fonde tutto in un'armonia accattivante. Un testimonial d'eccezione che si sente beeeceello!

## GEOLOCALIZZAZIONE

TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
VITIGNI	Greco Bianco e Pecorello
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
ALTITUDINE	50 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	Nord-Sud
SUPERFICIE DEL VIGNETO	1 HA
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5500
PRODUZIONE DI PER HA	80 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	10 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine settembre

**VINIFICAZIONE EVOLUZIONE E AFFINAMENTO**  
Le uve vengono diraspate e inviate in pressa dove subiscono una delicatissima pressatura. Il mosto fiore ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 10°C, in modo da ottenere una decantazione naturale e avvio della fermentazione alcolica con lieviti naturali, condotta a basse temperature (13 - 15°C)

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12 %
RESIDUO ZUCCHERINO	3,5 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,5 g/l

## ESAME ORGANOLETTICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina perfettamente a primi di pesce, crudi di pesce, sushi e carni bianche
BOTTIGLIA	Europea bord. Gran Cru ligh 750 ml

Mare, Sabbia, Vigna.