

Crateca Bianco



Il Crateca bianco è il risultato di un uvaggio di biancolella e forastera con sapiente e ponderata aggiunta di uve di fiano e greco. Il vino, di beva elegante, è un'armonica espressione dei tratti varietali dei differenti vitigni, esaltati dalla fine nota minerale tipica del territorio vulcanico. La luminosità e il colore giallo oro intenso anticipano un profumo ricco di ampie sfumature di fiori gialli, frutta sciroppata, ananas e albicocca, rinfrescate da sentori agrumati e di macchia mediterranea. La bocca è morbida, sapida, di invitante vena acida e buon corpo.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 23,00 €

Prezzo di vendita 23,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Cantine di Crateca](#)

Descrizione

Crateca Bianco IGP Epomeo

Uve: Biancolella, Forastera, Greco e Fiano

Classificazione del Vino: Indicazione Geografica Protetta

Anno d'impianto: 2006

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione: Nord

Terreno: sabbioso detritico di origine vulcanica (Tufo Verde del Pizzone)

Densità d'impianto: 7000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Resa: 1,1- 1,3 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: metà – fine settembre

Raccolta: Manuale, in cassette da 20 kg, alla piena maturazione aromatica delle differenti varietà di uva

Vinificazione ed affinamento: Pigiadiraspatura, breve macerazione a freddo e soffice pressatura, in ambiente sempre protetto dall'ossigeno, precedono l'illimpimento del mosto fiore che avviene per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Lunga la fermentazione in tini di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi, con frequente risospensione delle fecce fini. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Il vino, di beva elegante, è un'armonica espressione dei tratti varietali dei differenti vitigni, esaltati dalla fine nota minerale tipica del territorio vulcanico. La luminosità e il colore giallo oro intenso anticipano un profumo ricco di ampie sfumature di fiori gialli, frutta sciroppata, ananas e albicocca, rinfrescate da sentori agrumati e di macchia mediterranea. La bocca è morbida, sapida, di invitante vena acida e buon corpo.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.