

CIRO'

Bianco - Denominazione di Origine Controllata



BARONE DI BOLARO
VINI DI QUALITÀ SUPERIORE

È prodotto dalla vinificazione in bianco di uve selezionate del vitigno Greco Bianco. Ha un colore giallo paglierino, un'aroma intenso e persistente con chiari sentori fruttati e floreali. Particolarmente adatto a piatti a base di pesce, piatti delicati e della cucina mediterranea

Uvaggio: Greco Bianco 100%

Zona di produzione: provincia di Reggio Calabria

Periodo di vendemmia: fine settembre

Colore: Giallo paglierino

Caratteristiche: gradevolmente intenso e persistente con chiari sentori fruttati e floreali

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti consigliati: insalate di mare e primi piatti a base di pesci e crostacei. Ben si abbina a pesci bolliti, grigliati e frittura

Is produced using selected grapes from the Greco Bianco vine. Light yellow in colour, an intense, persistent aroma with clear floral and fruit hues. Particularly indicated for seafood dishes, delicate tastes and Mediterranean cuisine

Grapes used: Greco Bianco 100%

Zone of production: Cirò Marina

Picking period: end september

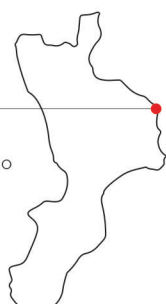
Colour: light yellow in colour

Characteristics: intense, persistent aroma with clear floral and fruit hues

Alcoholic grade: 12,5% vol

Serving temperature: 10° C

Suitable with: particularly indicated for seafood dishes, delicate tastes and Mediterranean cuisine



Greco Bianco



Prodotto in Italia