

CALISPONE

CALISPONE BIANCO DI NARNI I.G.T.



Variedades

50% Verdicchio
50% Trebbiano
(varietà Spoletino,
Toscano e d'Abruzzo)

Servizio

Temperatura 6 – 8 ° C
Vino de todo plato, optimo
también como aperitivo.
Se acompaña a los
primeros platos a base de
verduras, mariscos y
pescados, al pescados a
la plancha o en salsas
finas, a las carnes blancas.

Producción

Producido por criomaceración

Durante este proceso se aplican
variaciones termicas frecuentes por 3 o
4 dias. Al completarse el proceso de
fermentación, cada vino se afina en
tanques de acero por cerca de 3 o 4
meses.

Se procede luego al ensamblaje. Antes
de embotellarse, el tanque se lleva a
temperatura de 4°C por algunos dias.

Caratteristiche

Colore: dorado claro brillante con reflejos pajizos

Aroma: minerale con perfuse de flores y hierbas silvestres

Boca: Seco y lleno, con suficiente armonia y estructura

Gradación : minima 12,5 % --- Bottellas: 1500

MARIO ENRICO GIOVANELLI EDER

Via Rubra, 246 00188 Roma (Italia) Tel. +39 349 7712703

Zona di Produzione: Strada Calispone n. 9 – Gualdo di Narni (Tr)

www.calispone.it info@calispone.it