

M

CANTINA
MASICEI



RAYA, CALABRIA IGT BIANCO

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Chardonnay(50%) e Malvasia (50%)

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: fine agosto, inizi di settembre.

Resa uva q.li/ha: 50

Grado alcolico: 12,50 % vol.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice e fermentazione a Temperatura controllata (le due vinificazioni sono separate fino ad ottobre dove si effettua il bland)

Affinamento: acciaio 6 mesi su fecce fini e 1 mese in bottiglia.

Vita media del vino: 2/3 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino brillante.

Al gusto è fresco, deciso e persistente con sentori di banana e ananas.

Consigli e Abbinamenti: Ideale piatti a base di pesce, crostacei e frittura