

# M

CANTINA  
MASICEI



## **RUGGIA, CALABRIA IGT BIANCO ZIBIBBO**

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Zibibbo in purezza

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: inizi di settembre

Resa uva q.li/ha: 45

Grado alcolico: 13,00 % vol.

Vinificazione: vinificazione in bianco, dopo raccolta segue pressatura soffice e fermentazione a Temperatura controllata

Affinamento: acciaio 6 mesi e bottiglia.

Vita media del vino: 2/3 anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, al naso sprigiona note caratteristiche di tiglio e litchi

Al palato è persistente, sapido e fruttato

Consigli e Abbinamenti: Ideale con piatti a base di pesce, anche grassi, al sale.

Trova un ottimo abbinamento anche con carni bianche e primi piatti tipici della cucina calabrese.