



Akra Bianco

CALABRIA IGT

Indicazione Geografica Tipica



STILE bianco secco, aromatico, fruttato e fresco



UVE Moscato e una piccola parte di Chardonnay



ZONA DI PRODUZIONE Castrovillari (CS), frazione Santa Venere nell'areale Doc Terre di Cosenza, sottozona Pollino



SUOLI profondi, evoluti, di color bruno rossastro



SISTEMA DI ALLEVAMENTO controspalliera e potatura a cordone speronato



VINIFICAZIONE uve raccolte a mano in cassette, diraspatura e pressatura delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione in serbatoio inox a temperatura controllata per 20-25 giorni, maturazione del vino *sur lie* per 4 mesi



AFFINAMENTO acciaio e bottiglia per almeno due mesi



ALCOL 12%



ESTRATTO SECCO 21 g/l



RESIDUO ZUCCHERINO 0,2 g/l



ACIDITÀ TOTALE 5,2 g/l



PH 3,45



ABBINAMENTI insalate mediterranee, sushi, pesce alla griglia, salumi, formaggi a pasta molle e media



DEGUSTAZIONE immediato, secco e fermo, con profumi intensi di frutta (pesca, albicocca) e fiori (petalo di rosa e fior d'arancio); in bocca è fresco, stuzzicante, avvolgente, con retrogusto sapido

Tenuta Santa Venere Società Agricola a.r.l.

87012, Castrovillari (CS) | P.IVA 03583030782 | tel. +39 3792862150

www.akravinidicalabria.it