



Akra Bianco

CALABRIA IGT

Indicazione Geografica Tipica



STILE bianco secco, aromatico, fruttato e fresco



UVE Moscato



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 12,5% - 13,5%



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