



CIRÒ BIANCO

D.O.C.

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve selezionate al 100% del vitigno Greco Bianco, con una vendemmia che si celebra alla fine di Agosto, il Cirò Bianco si presenta con un invitante colore giallo paglierino, sprigionando un aroma intenso e persistente, arricchito da chiare note agrumate e floreali.

Questo vino si sposa magnificamente con piatti a base di pesce e crostacei, come insalate di mare e deliziosi piatti leggeri tipici della cucina mediterranea. È l'accompagnamento perfetto per pesci bolliti, grigliate e frittture, regalando un'esperienza culinaria che celebra la freschezza e l'autenticità dei sapori locali.

UVAGGIO: Greco Bianco 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Cirò Marina

PERIODO DI VENDEMMIA: fine agosto

COLORE: giallo paglierino

CARATTERISTICHE: gradevolmente intenso e persistente con chiari sentori fruttati e floreali

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: insalate di mare e primi piatti a base di pesci e crostacei. Ben si abbina a pesci bolliti, grigliate e frittture