



BiancoMargherita 2015

Cantina: Cantine Viola

Denominazione: Calabria IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Calabria

Vitigni: 65% Guarnaccia Bianca, 35% Mantonico Bianco

Certificati: Biologico

Denominazione: Calabria IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 7 mesi in Acciaio - 7 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Antipasti, Carni Bianche, Grigliata di Pesce

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Da vigneti biologici certificati di guarnaccia bianca e mantonico bianco messi a dimora su un terreno di argilla rossa, fertilizzati a letame e dove viene effettuato il sovescio. All'azienda Cantine Viola la vendemmia per il Bianco Margherita si svolge la seconda decade di settembre e dopo le prime fasi di diraspa-pigiatura il mosto viene fatto macerare dalle 4 alle 6 ore; dopo la fermentazione il BiancoMargherita viene fatto affinare per 7 mesi in acciaio e per un 10% in barriques, trascorre 7 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note di degustazione

Il BiancoMargherita di Cantine Viola nel bicchiere si presenta di un brillante giallo paglierino di media intensità e di buona consistenza. Il bouquet olfattivo è fresco, fine e complesso, l'aspetto fruttato è dominato dalla mela verde e gli agrumi con una nota aromatica di timo e origano freschi, a completare il quadro un sentore minerale nel finale. Al palato il BiancoMargherita è intenso e ben equilibrato.