



# JELARDO

Colline del Crati

DOP

TIPOLOGIA: vino bianco

COLORE: giallo chiaro con riflessi paglierini

PROFUMO: intenso e particolarmente fruttato

SAPORE: vino giovane, sapore fresco e delicato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ottimo a ca. 8°-10°

ABBINAMENTO GASTRONOMICI:  
Accompagna piatti a base di pesce e crostacei, formaggi di media stagionatura e carni bianche

ALCOOL: da 12° a 12.5°

UVAGGIO: greco bianco

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiate e sofficemente pressate. Dopo la decantazione a freddo, il mosto viene separato dalle fecce grossolane, inoculato di lieviti selezionati, ed avviato alla fermentazione. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura per donare freschezza e carattere deciso. Dopo l'imbottigliamento altri 2 mesi in bottiglia.