



# DRAGONE BIANCO SELEZIONE

*Il vino "Dragone" nasce dalla selezione delle migliori uve prodotte da un territorio unico per posizione, storia e tradizione, in cui i nostri vigneti aprono la vista a due mari diversi, ma specchio dello stesso Mediterraneo.*

**Denominazione**

**Calabria**

**Indicazione Geografica Protetta**

**Varietà delle uve:**

**Greco bianco, Malvasia bianca**

**Tipo di terreno**

**Terreni pesanti, poveri di sostanze organiche, fortemente alcalini.**

**Altezza: 500 Mt. slm.**

**Esposizione: sud**

**Sistema di allevamento**

**Guyot**

**Tecnica di vinificazione**

**Le uve, raccolte manualmente, giungono in Cantina integre. Vengono poi sottoposte a pressatura soffice ed il mosto, illimpidito mediante decantazione statica a freddo, viene inoculato con lieviti selezionati e messo a fermentare ad una temperatura di 18 °C.**

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore paglierino tenue brillante. Ha un profumo ricco di note floreali e fruttate; al palato è elegante, morbido, dotato di buona struttura con un gusto che mantiene le promesse del bouquet.**

**Gradazione Alcolica: 13,5 %**