

GRAZIEAMMÈ

GRAZIEAMMÈ BIANCO



Uve: Pecorino (vitigno autoctono).

Grapes: Pecorino (native vine).

Vinificazione: i grappoli selezionati e raccolti a mano, vengono sottoposti ad una soffice ammostatura e sostano a bassa temperatura per 24/36 ore. Il mosto, così ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Vinification: the selected and hand-picked bunches are subjected to a soft pressing and stand at low temperature for 24/36 hours. The must, thus obtained, is left to decant and then sent to fermentation at a controlled temperature, which enhances the aromatic characteristics of the vine.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Aging: in stainless steel tanks.

Vista: giallo paglierino con sfumature dorate e riflessi verdognoli.

View: straw yellow with golden hues and greenish reflections.

Olfatto: floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas, lo rendono piacevolmente gradevole ed accattivante.

Smell: floral, with notes of acacia and balsamic hints of sage. Aromas of tropical fruit, pineapple, make it pleasantly pleasant and appealing.

Gusto: sapore pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali sono le caratteristiche distintive di questo vino.

Taste: full flavor, good structure and long persistence with mineral notes are the distinctive features of this wine.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Alcohol content: 12.5% vol.

Temperatura di servizio: da servire ad una temperatura di 10/12 °C.

Serving temperature: to be served at a temperature of 10/12 °C.

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche ad antipasti, primi e secondi piatti delicati, ed alle carni bianche.

Pairings: ideal with all seafood dishes: shellfish, raw fish; it also goes very well with appetizers, delicate first and second courses, and white meats.