

M

CANTINA
MASICEI



RAYA, CALABRIA IGT BIANCO

Varietà: Chardonnay(50%) e Malvasia (50%)

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: fine agosto, inizi di settembre.

Resa uva q.li/ha: 50

Grado alcolico: 12,50 % vol.

Vinificazione: le due vinificazioni sono separate fino ad ottobre dove si effettua il blend. Leggera macerazione a freddo delle uve : 20 ore lo chardonnay e circa 10 ore la Malvasia, con pressatura soffice e fermentazione spontanea di entrambe le masse .

Affinamento: acciaio 6 mesi su fecce fini con continui battonage . 3 mesi in bottiglia.

Colore : Giallo paglierino brillante

olfatto: fresco, deciso e persistente con sentori di banana e ananas

Gusto: armonico persistente e rotondo

VINO / WINE**CALABRIA IGT BIANCO 'Raya'****INGREDIENTI / INGREDIENTS**

uve, contiene antiossidanti contiene: **SOLFITI**.
Imbottigliato in atmosfera protettiva

*GRAPES, contains:, ANTIOXIDANTS (contains: **SULPHITES**).*
BOTTLED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION FACTS

100 ml

ENERGIA / ENERGY

297 kJ

71 kcal

GRASSI / FATS

0 g

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES

0 g

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE

2,0 g

DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS

0 g

PROTEINE / PROTEIN

0 g

SALE / SALT

0 g

SMALTIMENTO RIFIUTI VALIDO IN ITALIA / WASTE DISPOSAL VALID IN ITALY

BOTTIGLIA / BOTTLE	VETRO / GLASS	GL 71	RACCOLTA VETRO / GLASS
TAPPO / CAP	SUGHERO / CORK	FOR 51	RACCOLTA DEDICATA / DEDICATE WASTE
CAPSULA / CAPSULE	PVC/ALLUMINIO / PVC/ALUMINIUM	C/PVC 90	RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE
CHECK THE REGULATIONS OF YOUR MUNICIPALITY