

M

CANTINA
MASICEI



RUGGIA, CALABRIA IGT BIANCO ZIBIBBO

Varietà: Zibibbo in purezza

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: prima decade di settembre

Resa uva q.li/ha: 45

Grado alcolico: 12,50 % vol.

Vinificazione: macerazione a freddo delle bucce per almeno 20 ore, rialzo termico naturale ed inizio fermentazione spontanea, dopo tre giorni si esegue una pressatura soffice e terminerà la fermentazione sia alcolica che malolattica .

Affinamento: acciaio 6 mesi su fecce fini con continui battonage . 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino intenso

olfatto: caratteristiche note di tiglio, litchi e albicocca

Gusto: persistente , sapido e fruttato

VINO / WINE

CALABRIA IGT ZIBIBBO 'Ruggia'

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