

## CARACONESSA BIANCO

### DOC MELISSA BIANCO

Il nome deriva dal luogo in cui è situata l'azienda. E' prodotto con uve autoctone dei vitigni bianchi della nostra zona la "Doc Melissa" in particolare il Greco Bianco 95%, e la Malvasia 5%. Vino dal colore giallo paglierino, fruttato e sapore, elegante e raffinato.

**TERRITORIO DI ORIGINE:** Alto Marchesato Crotonese,  
nel Comune di Umbriatico

**UVE:** Greco Bianco e Malvasia.

**TERRENO:** Deposito arenario ricco di medio impasto.

**ALTITUDINE:** 100 metri s.l.m.

**VIGNETO:** Allevato a cordone con 3/4 speroni per vite.

**CLIMA:** Rigido la notte e molto caldo di Giorno con  
uno sbalzo termico che può arrivare a 20 gradi.

**VENDEMMIA:** manuale e mattutina, a perfetta  
maturazione raccolta dalla 3° decade di settembre.

**FERMENTAZIONE:** in acciaio a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** IN ACCIAIO fino a Marzo poi in  
bottiglia per almeno 30 GG.

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% in vol.

**TERRITORY:** Alto Marchesato Crotonese in the area of Umbriatico

**GRAPES:** Greco Bianco e Malvasia.

**SOIL:** Rich of minerals

**HEIGHT:** 100 meters above the sea level

**VINEYARD:** Raised in cord with 3/4 spurs per vine.

**CLIMATE:** Very cold during the night and very hot during the day  
with a swing temperature that can reach 20 degrees.

**HARVEST:** Handmade and during the morning, when it's ready to  
be harvested around the 3rd week of September.

**FERMENTATION:** in steel and at a controlled temperature,

**AGING:** in steel until March and then in bottle for at least 30 days.

**ALCOHOL LEVEL:** 12,5% in vol.

