



FREN

IGT CALABRIA BIANCO

Il nome Fren nasce nasce da Francesco e Enza, titolari dell'azienda. Personalità diverse ma fatte della stessa essenza. E' prodotto con le migliori uve bianche della nosta azienda tenute a macerare per 5 giorni. E' un vino fresco, dal sapore intenso e aroma fruttato che inebria i sensi.

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

UVE: Greco Bianco, Malvasia, Moscato, Pecorello, Chardonnay, Trebiano, ed altri uvagi a bacca bianca

TERRENO: Deposito arenario ricco di medio impasto.

ALTITUDINE: 100 metri s.l.m.

VIGNETO: Allevato ad alberello con 3 speroni per vite e, cordone a 4 speroni per vire.

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 dal 2° decade di settembre.

MACERAZIONE: Per 5 giorni sulle bucce

FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

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

GRADO ALCOLICO: 12% in vol.

TERRITORY: Alto Marchesato Crotonese in the area of Umbriatico

GRAPES: Greco Bianco, Malvasia, Moscato, Pecorello, Chardonnay, Trebiano, and other white grapes

SOIL: Rich of minerals

HEIGHT: 100 meters above the sea level

VINEYARD: Raised to little tree with 3 spurs per screw

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 2nd week of September.

MACERATION: For 5 days on the skins

FERMENTATION: in steel and at a controlled temperature

AGING: in steel until the end of March and then in bottle for at least 30 days.

ALCOHOL LEVEL: 12% in vol.