Cala Cala Bianco

BIANCO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Grillo
Suolo: Vulcanico profondo con pochi sassi
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Filari
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 13 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, pressatura e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

CALABRETTA
Massimiliano Calabretta

PERCHÉ

Il Cala Cala Bianco di Calabretta è un vino che sa di pietra e di vulcano, strettamente legato alla sua terra di origine. Tra mineralità, frutta gialle e spremuta di limone, si muove veloce in bocca, pur sempre morbido, suadente e caldo.

QUANDO

Quando avete appena finito il vostro giro al mercato e non avete potuto fare a meno di comprare uno splendido pollo arrosto da portare a casa, il Cala Cala Bianco è il vino perfetto da mettergli accanto. Vedrete, faranno presto amicizia e allieteranno il vostro pranzo!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it