

ARUMAR

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

BIANCO/WHITE WINE



100% Greco Bianco

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio termo-condizionato, con pressatura soffice delle uve, affinamento in acciaio.

Consigli: classico abbinamento con piatti a base di pesce e verdure.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 12,5 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in therm-conditioned stainless steel barrels, with gentle pressing of the grapes, aging in stainless steel barrels.

Serving suggestions: classic with seafood and vegetables.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 12,5 % by volume



Giallo paglierino.
Straw yellow.



Aromi di frutta gialla e note agrumate.
Aromas of yellow fruits and citrus scents.



Gusto secco, fresco e buona persistenza.
Fresh and dry taste with good persistence.