

TORRE ARAGONESE

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, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Consigli: è ideale per accompagnare aperitivi per il suo aroma fresco, ma si abbina bene anche ad antipasti, primi e secondi piatti.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 12 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in thermo-conditioned stainless steel, with gentle pressing of the grapes, aging in stainless steel barrel, with a short additional bottle aging of a few months before marketing.

Serving suggestions: it is ideal for aperitifs thanks to its fresh aroma but it also goes well with appetizers, first and second courses.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 12 % by volume



Giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdolini.
Straw yellow color with clear greenish hints.



Delicate note floreali e leggeri sentori di mandorla.
It expresses delicate floral scents and light almond hints



Fresco, morbido e armonico.
Fresh, soft and harmonious.