



Giallo paglierino con riflessi brillanti dalle sfumature dorate. Sentori tipicamente floreali di rose e fiori bianchi, agrumi, acacia.

Abbinamenti: Molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche (pollo e coniglio soprattutto) e formaggi erborinati.

KYMAIRA

Bianco



Denominazione: Vino Bianco da tavola

Zona di produzione: Loreto Aprutino

Uvaggio: Moscato 50% Passerina e Cococciola 50%

Terreno: Argilla calcarea

Altitudine: 250 mt

Metodo di coltivazione: Agricoltura integrata

Sistema di allevamento: Filari e pergola

Anno di impianto: Cococciola 1985, Moscato e Passerina 2011

Produzione per ettaro: Cococciola 200 ql / ha, Passerina e Moscato 120 ql / ha

Epoca di vendemmia: Settembre

Temperatura di servizio: 8° C

Dalla raccolta di uve Moscato, il mosto ottenuto svolge la fermentazione alcolica all'interno di tonneau vecchi di rovere francese senza l'ausilio di lieviti selezionati. La fermentazione alcolica è condotta senza il controllo della temperatura. A seguire, durante l'affinamento, viene eseguita la tecnica del "bâtonnage" per pochi mesi dopodiché il vino continua l'affinamento in botte a contatto con le sue fecce. Prima dell'imbottigliamento viene effettuato un taglio con vino d'annata di Passerina e Cococciola.