



Cantine Caccamo s.a.s. di Leandro Caccamo & C.
sedelegale: C.da Gagliano,23 – 89029, Taurianova (RC), ITALY
sede commerciale: Via Circonvallazione,169 – 89029 Taurianova (RC),
Italy
EMAILinfo@cantinecaccamo.it – PEC cantinecaccamo@pec.it

Scheda tecnica: **FLUENTE**

Annata: 2022

Denominazione: IGP Calabria

Vitigni e percentuali: Greco Bianco - 100%

Categoria vino: bianco macerato

Alcol dichiarato in etichetta %: 13

Tipologia del terreno: argilloso

Altitudine media vigneto s.l.m: 250 mt

Esposizione: sud - est

Età media delle viti: 5 anni

N° ceppi/ettaro: 4500

Resa/ettaro (q.li): 80

Sistema di allevamento: cordone speronato

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Fermentazione: in acciaio

Maturazione in acciaio: 6 mesi

Permanenza sui lieviti in fase di maturazione: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Parere del sommelier

Colore: giallo paglierino con sfumature aranciate.

Al naso: floreale sobrio ed elegante, agrumato con note di frutta a polpa gialla in evoluzione.

Al palato: grande complessità gusto olfattiva, inebriante freschezza e spiccata acidità.

Abbinamenti: consigliato in abbinamento a primi e secondi di pesce o carni bianche, ottimo in accompagnamento a crostacei.

Servire a temperatura: 10/12 °C