



CARACONESSA MELISSA D.O.C. BIANCO

Il nome deriva dal luogo in cui è situata l'azienda. E' prodotto con uve autoctone dei vitigni bianchi della nostra zona la "DOC MELISSA", in particolare il Greco Bianco 95% e la Malvasia 5%. Vino dal colore giallo paglierino, dal gusto fruttato e sapido, elegante e raffinato.

TERRITORIO DI ORIGINE: Alto Marchesato Crotonese, nel Comune di Umbriatico

UVE: Greco Bianco e Malvasia.

TERRENO: Deposito arenario ricco di medio impasto.

ALTITUDINE: 100 metri s.l.m.

VIGNETO: Allevato a cordone con 3/4 speroni per vite.

CLIMA: Rigido la notte e molto caldo di Giorno con uno sbalzo termico che può arrivare a 20 gradi.

VENDEMMIA: manuale e mattutina, a perfetta maturazione raccolta dalla 3° decade di settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO fino a Marzo poi in bottiglia per almeno 30 GG.

GRADO ALCOLICO: 12,5% in vol.



FEZZIGNA
Vignaioli dal 1957



CARACONESSA MELISSA D.O.C. WHITE

TERRITORY: Alto Marchesato Crotonese in the area of Umbriatico

GRAPES: Greco Bianco e Malvasia.

SOIL: Rich of minerals

HEIGHT: 100 meters above the sea level

VINEYARD: Raised in cord with 3/4 spurs per vine.

CLIMATE: Very cold during the night and very hot during the day with a swing temperature that can reach 20 degrees.

HARVEST: Handmade and during the morning, when it's ready to be harvested around the 3rd week of September.

FERMENTATION: in steel and at a controlled temperature

AGING: in steel until March and then in bottle for at least 30 days.

ALCOHOL LEVEL: 12,5% in vol.



FEZZIGNA
Vignaioli dal 1957