



CANTINA
CAMPANA
Harenae 2023

Calabria Bianco IGT

Calabrian White Wine - Kalabrischer Weißwein



Ottenuto da una ricercata combinazione di uve Pecorello, Greco e Moscato Bianco prodotte in vigneti coltivati in terreni sabbiosi a ridosso del mare, da cui il nome "Harenae" dal latino "sabbie", caratterizzati da bassa resa per pianta. Colore giallo paglierino, con note olfattive avvolgenti, fruttate e floreali, che si esaltano se abbinato ad antipasti, piatti delicati e piatti di pesce. Servire a 8/10 °C.



Obtained from a refined combination of Pecorello, Greco and Moscato Bianco grapes produced in vineyards cultivated in sandy soils close to the sea, hence the name "Harenae" from the Latin "sands", characterized by low yield per plant. Straw yellow color, with enveloping, fruity and floral olfactory notes, which are enhanced if combined with appetizers, delicate dishes and fish dishes. Serve at 8/10 °C.



Erhalten aus einer raffinierten Kombination von Pecorello, Greco und Weiß Moscato Trauben, hergestellt in Weinberge in sandigen Böden in Meeresnähe, daher den Name "Harenae" aus dem lateinischen "Sand", gekennzeichnet durch geringen Ertrag pro Pflanze. Strohgelbe Farbe mit umhüllenden, fruchtigen und blumigen Geruchsnoten, die in Kombination mit Vorspeisen, delikaten Gerichten und Fischgerichten verbessert werden. Bei 8/10°C servieren.



Tipo: *Bianco I.G.P.*

Classificazione: *Indicazione Geografica Tipica - Calabria*

Vitigni: *Greco Bianco 35% - Pecorello 35% - Moscato 30%*

Zona di Produzione: *Calabria – fascia jonica*

Terreno: *sabbioso*

Altimetria: *3 m.s.l.m.m.*

Sistema di allevamento: *cordone speronato*

Vendemmia: *fine agosto - prima settimana di settembre*

Resa per ettaro: *75 q.li -> 50 hl*

Vinificazione: *in acciaio termorefrigerato con pressatura soffice delle uve*

Affinamento: *3 mesi in acciaio – 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione*

Colore: *giallo paglierino*

Gusto: *delicato-persistente*

Profumo: *avvolgenti note fruttate e floreali*

Grado alcolico: *12,0%*

Abbinamento gastronomico: *antipasti e crudité di mare – piatti di pesce*

Temperatura di servizio: *8-10 °C*