CANTINA CAMPANA

Harenae 2024

Cirò Bianco DOC

Cirò White Wine - Cirò Weißwein

Harenae è un vino bianco D.O.C. ricavato prevalentemente da pregiatissime uve Greco Bianco. La sua denominazione deriva dal latino "Harenae" e richiama letteralmente le sabbie, in quanto i vitigni dai quali vengono raccolte le uve si estendono su terreni sabbiosi a ridosso del mare, caratterizzati da una bassa resa per pianta. Harenae si presenta di colore giallo paglierino tenue dai riflessi verdolini, al palato è sapido e minerale, all'olfatto sprigiona un bouquet di fiori bianchi con note di agrumi ed erbe aromatiche. Un vino fresco, fragrante e profondamente legato al territorio. La temperatura ideale di servizio è 10-12 °C, questo vino esclusivo si abbina al meglio ad antipasti, cruditè di mare e piatti di pesce.

Harenae is white D.O.C. wine obtained mainly from the finest Greco Bianco grapes. Its name derives from the Latin "Harenae" and literally recalls the sands, as the vines from which the grapes are harvested extend over sandy soils close to the sea, characterized by a low yield per plant. Harenae has a pale straw yellow color with greenish reflections, it is savoury and mineral on the palate, and on the nose it releases a bouquet of white flowers. A fresh, fragrant wine deeply linked to the territory. The ideal serving temperature is 10-12 °C.

Harenae ist ein Weißwein D.O.C. wird hauptsächlich aus den besten Greco Bianco-Trauben gewonnen. Sein Der Name leitet sich vom lateinischen "Harenae" ab und bezieht sich wörtlich auf den Sand, da die Reben, aus denen Die Trauben werden geerntet und erstrecken sich über sandige Böden in der Nähe des Meeres, gekennzeichnet durch einen geringen Ertrag pro Pflanze. Harenae hat eine blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, ist herzhaft am Gaumen und Mineralisch Ein frischer Wein, wohlriechend und tief mit dem Territorium verbunden. Die ideale Serviertemperatur beträgt 10-12 °C.

- Tipo: *Bianco D.O.C.*
- Classificazione: *Denominazione di Origine Controllata – D.O.C.*
- Vitigni: *Greco Bianco 100%*
- Zona di Produzione: *Cirò Marina*
- 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: *4 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 cruditè di mare – piatti di pesce*
- Temperatura di servizio: *8-10 °C*

Harenae