



# Frandina

---

## Classificazione

Cirò Bianco Doc

---

## Uvaggio

100% Greco Bianco

---

## Vinificazione

Le uve vengono pressate in modo soffice e lasciate a macerare sulle proprie bucce circa 2 ore; il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene raffreddato ad una temperatura di 10°C per circa 24-48 ore in modo da favorire una naturale decantazione per poi essere travasato in serbatoi di acciaio inox dove svolge la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16°-18°C. Un breve affinamento sulle fecce fini conclude le operazioni di vinificazione. In Primavera viene imbottigliato.

---

## Dati storici

La Tenuta Russomanno, proprietà di famiglia, è localizzata nel comune di Cirò Superiore. Si estende per più di cinque ettari coltivati a vigneti di agricoltura biologica e vi fanno da cornice filari di uliveti e un agrumeto. E' un terreno pianeggiante di natura sabbiosa. Si posizionano ad una altezza di circa 200 mt sul l.m. Qui il greco bianco viene coltivato con sistema di allevamento a cordone speronato, in un microclima temperato che gode dei benefici effetti sia delle correnti marine che collinari.

---

## Note degustative

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino. L'aroma è ricco e complesso, con note fruttate che ricordano la pesca gialla, alle quali si fondono sentori floreali. Al palato è sapido, ampio e vivo e una buona persistenza gustativa.

