



LINEA CRU



Su una lieve collina si erge il casale abitato dalla famiglia Scala da diverse generazioni. Al suo interno si trova anche l'antica chiesetta edificata per voto da un antenato della famiglia. Questo lembo di terra in cui si coltiva il guardavalle, si chiama **"Vescovado"**; da qui trae origine il nome di questo vino.

Provenienza uve: Tenuta Voltagrande e altri vigneti in Cirò.

Vitigni: Guardavalle 100% a coltivazione biologica.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Epoca di vendemmia: Settembre.

Affinamento: 5 mesi in serbatoi di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Sapore: Secco, fresco e sapido.

Temperatura di servizio: Non meno di 12/14° c.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato su crostacei e frutti di mare, ottimo anche come aperitivo.



75 cl 6 bt 630 bt



VESCOVADO

BIANCO / GUARDAVALLE



The farmhouse that the scala family have lived in for several generations. Is on a gentle hillside, with a historic votive chapel built by one of the family's ancestors. This strip of land where guardavalle is grown is called **"Vescovado"**; and this is the origin of the wine's name.

Production area: Voltagrande estate and other vineyards in Cirò.

Grapes varieties: 100% Guardavalle organically cultivated.

Training system: Espalier.

Harvest period: September.

Maturation: In stainless steel tanks for 5 months, in the bottle for 2 months.

Alcoholic content: 13% vol.

Palate: Dry, fresh and sapid.

Serving temperature: Not less than 12/14° c.

Pairings suggestion: Crustaceans and seafood; excellent as aperitif.