

# Cheiras

**Produttore:** Antonella Lombardo

**Vitigni:** 100% Greco di Bianco

**Zona di produzione:** Bianco (Calabria - Costa dei Gelsomini)

**Altitudine terreni:** 50 - 100 m slm

**Esposizione:** sud est

**Tipologia terreni:** argillosi, con marne calcaree di origine pliocenica

**Gestione Agronomica:** senza utilizzo di diserbanti chimici e prodotti chimici di sintesi

**Concimi:** sovescio naturale con leguminose e graminacee con, talvolta, utilizzo di ammendanti organici

**Sistema di allevamento:** Guyot doppio

**Densità ceppi per ettaro:** 4.000 piante/Ha

**Produzione per ettaro:** 30 qli/ha

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** previo leggero appassimento in pianta, dopo accurata selezione delle uve, raccolte nelle ore più fresche della giornata al fine di preservare gli aromi viene posto in fruttai al fine di completare l'appassimento per ulteriori 20 gg. Diraspatura e leggera pigiatura a mano. Fermenta in acciaio sulle proprie bucce e con i naturali lieviti indigeni presenti sulle uve a temperatura controllata. Affinamento sulle proprie fecce fini per 18 mesi. Riposa in bottiglia per ulteriori 3 mesi

**Solfiti:** inferiori a 100 mg/litro

**Degustazione:** vino dal caratteristico giallo dorato carico tendente all'ambrato, conferito al vino dalla lunga macerazione del mosto a contatto con l'uva appassita. Ha il profumo e gli aromi tipici del vitigno e della pratica di appassimento: frutta secca e disidratata, fiori gialli appassiti, frutta tropicale, sentori agrumati e note di spezie dolci. Al sorso in ricercata discontinuità con le sensazioni olfattive è avvolgente, secco, sapido, con un finale persistente e piacevole

**Grado alcolico:** 14,5% vol

**Abbinamento gastronomico:** vino da fine pasto, per accompagnare formaggi a media stagionatura o da meditazione

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Produzione:** 1700 bottiglie

**Consulenze:** dr. agr. Stefano Dini in vigna, dr. agr. Emiliano Falsini in cantina