

Pi Greco

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Bianco Calabria

Produttore: Antonella Lombardo

Vitigni: 100% Greco di Bianco

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

Altitudine terreni: 50 - 100 m slm

Esposizione: nord-est

Tipologia terreni: argillosi, con marne calcaree di origine pliocenica

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

Concimi: solo sovescio naturale con leguminose e graminacee con, talvolta, concimi organici

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Densità ceppi per ettaro: 3.500 piante/Ha

Produzione per ettaro: 40 qli/ha

Periodo di vendemmia: Prima settimana di settembre

Vinificazione: dopo un'accurata selezione delle uve, raccolte nelle ore più fresche della giornata al fine di preservare gli aromi, le stesse, una volta diraspate vengono sottoposte a macerazione pellicolare a freddo per circa 12 ore. Successivamente, viene effettuata una pressatura soffice. Il mosto, illimpidito in maniera statica a freddo, fermenta in acciaio con i naturali lieviti indigeni presenti sulle uve, alla temperatura di 16 gradi. Il vino affina sulle proprie fecce nobili in acciaio per cinque mesi

Solfiti: inferiori a 100 mg/litro

Degustazione: vino dal colore giallo paglierino, con profumi ed aromi tipici varietali di frutta, fiori gialli e leggeri sentori agrumati. Il sapore è avvolgente, dal timbro mediterraneo, salino e saporito in bocca, con un finale di grande piacevolezza

Grado alcolico: 13,5% vol

Abbinamento gastronomico: perfetto sia come aperitivo che per accompagnare pietanze a base di pesce, carni bianche o formaggi a pasta molle

Temperatura di servizio: 10-14°C

Produzione: 4000 bottiglie

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