

Greco di Bianco DOC Cheiras

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 13 mesi. Riposa in bottiglia per ulteriori 6 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 continuità con le sensazioni olfattive è avvolgente, dolce, sapido, con un finale fresco e persistente

Grado alcolico: 14,5% vol (+ 3°)

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

Temperatura di servizio: 12°C

Produzione: 800 bottiglie