ALIKIA BIO

IGP - CALABRIA BIANCO
IGP - CALABRIA WHITE

Racchiude il simposio tra un vitigno autoctono, il Greco bianco, ed un vitigno alloctono nordico, il Traminer. Le uve sono raccolte rigorosamente a mano e coltivate biologicamente con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti. Un vino dal colore tenue, fresco e fruttato con sentori floreali. Per la sua delicatezza ed eleganza è dedicato a palati qualificati, si abbina ai piatti freschi della cucina mediterranea e ad antipasti leggeri. Servire ad una temperatura di 10-12 °C. Conservare in un luogo fresco per non modificare il bouquet.

It contains the symposium between an autochthonous grape variety, the white Greco, and a Nordic allochthonous grape, the Traminer. The grapes are collected rigorously by hand and organically grown with a reduced yield per plant in our vineyards. A soft color wine, fresh and fruity, with light flower scents. For its delicacy and elegance is dedicated to qualified palates, it goes very well with fresh courses of the mediterranean cooking and light appetizers. Serve at a temperature of 10-12 °C. Keep in a cool place to don't change the bouquet.









ALIKIA BIO

AREA DI PRODUZIONE	Cirò Marina (Kr), Località “San Lorenzo”.
VARIETA’ DELLE UVE	Greco bianco e Traminer biologiche, allevamento a spalliera con cordone speronato; sesto d’impianto 2 mt. x 1 mt; terreno argilloso - calcareo, 5.000 ceppi per ettaro con resa di uva di 60 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta prima decade di Settembre per il Greco bianco e prima decade di Agosto per il Traminer. Vinificazione con protezione dall’aria; pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
AFFINAMENTO	In acciaio con permanenza sulle fecce fini e con protezione di gas inerte sino all'imbottigliamento.
DATI ANALITICI	Alcool 12,5% vol. - Estratto secco 22 gr/lt - Acidità totale 6,50 gr/lt - SO2 totale 100 mg/lt - Ph 3,35.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore verdolino con riflessi giallognoli, un profumo floreale delicato, un gusto fresco, morbido e persistente.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	La sua delicatezza ed eleganza ne fanno un vino adatto ad accompagnare piatti freschi della cucina mediterranea e ad antipasti leggeri. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò Marina (Kr), District “San Lorenzo”.
VARIETY OF GRAPES	Organic white Greco and Traminer, breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt. x 0,85 mt; clayey-calcareous land, about 5,000 stubs for hectare with a grape yield of 60 quintals.
VINIFICATION	Time of harvest first week of September for white Greco grapes and first week of August for Traminer grapes. Vinification with protection from air, soft pressing and cleaning of the must. Fermentation in steel containers at controlled temperature.
REFINEMENT	In steel containers with persistence of the delicate sediments and with inert gas protection until bottling.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 12,5% vol. - Dry extract 22 gr/lt - Total Acidity 6,50 gr/lt - Total SO2 100 mg/lt - Ph 3,35.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Pale green with yellowish reflections, a delicate floral scent, taste fresh, soft and persistent.
GASTRONOMY COMBINATIONS	Its delicacy and elegance make it a a wine suitable to accompany fresh dishes of Mediterranean cooking and light appetizers. Serve at a temperature of 10-12 ° C.