EUKÈ BIO *Cuvée Prestige*

IGP - CALABRIA BIANCO
Spumante Extra Dry di Qualità
IGP - CALABRIA WHITE
Quality Sparkling Extra Dry



Nel nome, in Greco antico, esprime un auspicio augurale che ben si adatta alla tipologia di vino. Spumante Extra Dry di Qualità a fermentazione naturale, prodotto da uve biologiche Greco bianco, Chardonnay e Incrocio Manzoni raccolte a mano nei nostri vigneti e ottenuto tramite metodo Martinotti-Charmat con una rifermentazione in autoclave di almeno 6 mesi. I profumi, i colori ed il sapore esprimono la leggerezza, il brio e l'essenza soave di un vino che accompagna i momenti felici ed importanti della vita. Ottimo come aperitivo ed in abbinamento con primi piatti mediterranei, formaggi non stagionati e dessert. Si consiglia di bere ad una temperatura di 6-8 °C.

In the name, in ancient Greek, it expresses a propitious auspicious that is well suited to the type of wine. Naturally fermented Quality sparkling Extra Dry wine produced by organic white Greco, Chardonnay and Incrocio Manzoni grapes collected by hand in our vineyards and obtained by Martinotti-Charmat method with an autoclave fermentation of at least 6 months. The aromas, colors and flavors express the lightness, brio and gentle essence of a wine that accompanies happy and important moments in life. Delicious as aperitif and to accompany first courses of the mediterranean cooking, fresh cheeses and desserts. You should drink at a temperature of 6-8 °C.

EUKÈ BIO *Cuvée Prestige*

AREA DI PRODUZIONE	Cirò Marina (Kr), Località “San Lorenzo” e “Monaco”.
VARIETA’ DELLE UVE	Greco bianco, Chardonnay e Incrocio Manzoni biologiche; allevamento a spalliera con cordone speronato; sesto d’impianto 2,20 mt. x 0,85 mt; terreno argilloso - calcareo, 5.000 ceppi circa per ettaro con resa di uva di 60 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: prima settimana di Agosto e prima settimana di Settembre. Vinificazione con pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
AFFINAMENTO	Rifermentazione con “pied de cuve” in autoclave per 6 mesi.
DATI ANALITICI	Alcool 11,5% vol. - Acidità totale 7,50 gr/lt - Zuccheri 15 gr/lt - SO2 totale 135 mg/lt - Pressione di CO2 4,5 atm a 20 °C - Ph 3,10.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente, un gusto pieno, sapido ed acidulo.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	La sua vivacità, la sua freschezza e la sua morbidezza lo rendono adatto sia ad accompagnare primi piatti mediterranei, formaggi non stagionati e dessert. Servire a temperatura di 6-8 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò Marina (Kr), Districts "San Lorenzo" and "Monaco".
VARIETY OF GRAPES	Organic white Greco, Chardonnay, and Incrocio Manzoni; breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, clayey-calcareous land, 5000 stubs for hectare with a grape yield of 60 quintals.
VINIFICATION	Time of harvest: first week of August and first week of September. Vinification with soft pressing and cleaning of the must. Fermentation in steel containers at controlled temperature.
REFINEMENT	Fermentation with “pied de cuve” in autoclave for 6 months.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 11,5% vol. - Total Acidity 7,50 gr/lt - Sugars 15 gr/lt - Total SO2 135 mg/lt - Pressure of CO2 4,5 atm at 20 °C - Ph 3,10.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Pale straw yellow color with a fine and persistent perlage, full flavor, fruity and pleasant sour.
GASTRONOMY COMBINATIONS	Its vibrancy, its freshness and its softness make it suitable to accompany first courses of the mediterranean cooking, fresh cheeses and desserts. Serve at a temperature of 6-8 °C.