SILO' BIO

IGP - CALABRIA BIANCO
IGP - CALABRIA WHITE

Nella fonetica ricorda il nome del territorio, ma nella sostanza racchiude l'insieme di cultivar autoctone, alloctone nazionali ed internazionali. Prodotto da uve Chardonnay, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni e Greco bianco, coltivate biologicamente con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti. La selezione e la raccolta rigorosamente a mano, seguite da un'attenta vinificazione e da un breve affinamento in botti di media grandezza, ne fanno un vino di pregio. Colore con riflessi dorati, profumo intenso e fruttato, gusto pieno e morbido, rappresentano le particolarità distintive inconfondibili del Silò. Si abbina egregiamente con piatti a base di pesce, primi delicati e carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

In the phonics it recalls the name of the territory, but in substance it includes the whole of autochthonous, national allochthonous and international cultivars. Obtained from Chardonnay, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni and white Greco grapes, organically grown with a reduced yield per plant in our vineyards. The collection and the selection rigorously by hand, followed by an accurate vinification and a short refinement in medium size barrels, make it a prestigious wine. Color with golden hues, intense and fruity bouquet, full and smooth flavor, represent the unique distinctive features of Silò. It goes very well with fish dishes, delicate main courses and white meats. Serve at a temperature of 10-12 °C.















SILO' BIO

AREA DI PRODUZIONE	Cirò Marina (Kr), Località "San Lorenzo".
VARIETA' DELLE UVE	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni e Greco bianco biologiche. Allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno medio impasto - calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 70 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: prima decade di agosto e prima settimana di settembre. Vinificazione con pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
AFFINAMENTO	In acciaio con permanenza sulle fecce fini, breve affinamento in piccole botti di rovere francese; affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 13,5% vol. - Estratto secco 25 gr/lt - Acidità totale 5,50 gr/lt - SO2 totale 120 mg/lt - Ph 3.40.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino tendente al bronzo, profumo intenso e fruttato con sensazione di rosmarino, un gusto pieno, speziato, morbido e persistente.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina egregiamente con piatti a base di pesce, primi delicati e piatti di carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò Marina (Kr), District "San Lorenzo".
VARIETY OF GRAPES	Organic Chardonnay, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni and white Greco. Breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture calcareous land, 5000 stubs for hectare with a grape yield of 70 quintals.
VINIFICATION	Time of harvest: first decade of August and first week of September; vinification with soft pressing and cleaning of the must, fermentation in steel containers at controlled temperature.
REFINEMENT	In steel containers with persistence of the delicate sediments, brief refinement in small french oak barrels; refinement in bottle before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 13,5% vol. - Dry extract 25 gr/lt - Total Acidity 5,50 gr/lt - Total SO2 120 mg/lt - Ph 3.40.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Yellow straw colour with golden hues, intense and fruity bouquet with sensation of rosemary, a full-flavor, spicy, soft and persistent.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with fish dishes, delicate main courses and white meats. Serve at a temperature of 10 -12 °C.