ALAEI BIO

DOP - CIRÒ BIANCO
DOP - CIRÒ WHITE

Nel nome la dedica al Dio mito Apollo, il cui tempio è situato laddove sorgeva l'antica città di Krimisa. Ottenuto da uve Greco bianco biologiche, cultivar antica arrivata a noi in epoca magno greca. La selezione e la raccolta rigorosamente a mano, seguite da un'accurata vinificazione, fanno esprimere a questo antico vitigno profumi, sapori e colori importanti. Abbinare con primi piatti delicati, carni bianche e pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C. Conservare in un luogo fresco per non modificare il bouquet.

In the name the dedication to the God Apollo myth, whose temple is located where the ancient city of Krimisa stood. Obtained from organic white Greco grapes, an ancient cultivar that came to us in the Magna Graecia era. The selection and the collection rigorously by hand, followed by an accurate vinification, give to this ancient grape important aromas, colors and flavors. It goes very well with first delicate dishes, white meat and fish. Serve at a temperature of 10-12 °C. Keep in a cool place to not change the bouquet.

ALAEI BIO

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località “Corfu Novu”.
VARIETA’ DELLE UVE	Greco bianco biologiche, allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno argilloso - calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 90 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: seconda decade di settembre. Vinificazione con pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
AFFINAMENTO	In acciaio con permanenza sulle fecce fini, affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 12,5% vol. - Estratto secco 20 gr/lt - Acidità totale 6,50 gr/lt - SO2 totale 100 mg/lt - Ph 3.35.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino scarico, profumo intenso e tipico del vitigno, un gusto pieno, morbido ed equilibrato.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina a primi piatti delicati, crostacei e zuppe, ottimo con piatti di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), Districts “Corfu Novu”.
VARIETY OF GRAPES	Organic white Greco, breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, clayey-calcareous land, about 5000 stubs for hectare with a grape yield of 90 quintals.
VINIFICATION	Time of harvest, second decade 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, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 12,5% vol. - Dry extract 20 gr/lt - Total Acidity 6,50 gr/lt - Total SO2 100 mg/lt - Ph 3.35.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Pale straw yellow color, intense and typical of this vine, full-flavor, smooth and balanced.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with first delicate dishes, seafood and soups, excellent with fish dishes. Serve at a temperature of 10 -12 °C.