

# ÌLIOS

## CALABRIA IGP BIANCO



**Tipo:** Bianco

**Classificazione:** Identificazione Geografica Protetta

**Altitudine:** In collina a circa a 130 M slm

**Terreno:** Mediamente argilloso e calcareo

**Vitigno:** 100% Greco Bianco

**Sistema di allevamento:** Cordone orizzontale speronato e alberello con esposizione a Sud-Est

**Densità d'impianto:** 4500/5000 piante/ha

**Resa per ettaro:** 75/80 quintali

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di settembre

**Modalità di raccolta:** Manuale

**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato con decantazione statica a freddo.

Avvio della fermentazione a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox

fino al completamento della stessa

**Affinamento:** A fine fermentazione

il vino viene mantenuto sui lieviti per circa 1-2 mesi con successivo affinamento in acciaio

fino all'imbottigliamento.

L'imbottigliato viene normalmente stoccato

per circa 15/20 giorni

prima dell'immissione sul mercato

### NOTE SENSORIALI:

**Colore:** Giallo Paglierino Brillante

**Profumo:** Frutta Rossa e note speziate

**Gusto:** Fragranza di Frutta matura e note floreali

**Abbinamenti:** Antipasti misti e salumi, primi piatti, carni bianche, pesce e formaggi freschi o di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C

**Gradazione Alcolica:** 12,5°