

Vino: *Pi Greco*

Denominazione: *Indicazione Geografica Tipica Calabria*

Produttore: *Antonella Lombardo*

Vitigni: *100% Greco di Bianco*

Zona di produzione: *Bianco (Calabria - Costa dei Gelsomini)*

Altitudine terreni: *50 - 100 m slm*

Esposizione: *nord-est*

Tipologia terreni: *argillosi, con marne calcaree di origine pliocenica*

Gestione Agronomica: *senza utilizzo di diserbanti chimici e prodotti chimici di sintesi*

Concimi: *solo sovescio naturale con leguminose e graminacee con talvolta concimi organici*

Sistema di allevamento: *Guyot doppio*

Densità ceppi per ettaro: *3.500 piante/Ha*

Produzione per ettaro: *40 qli/ha*

Periodo di vendemmia: *Prima settimana settembre*

Vinificazione: *dopo un'accurata selezione delle uve, raccolte nelle ore più fresche della giornata al fine di preservare gli aromi, le stesche, una volta diraspate vengono sottoposte a macerazione pellicolare a freddo per circa 12 ore. Successivamente, viene effettuata una pressatura soffice. Il mosto, illimpidito in maniera statica a freddo, fermenta in acciaio con i naturali lieviti indigeni presenti sulle uve, alla temperatura di 16 gradi. Il vino affina sulle proprie fecce nobili in acciaio per cinque mesi.*

Solfiti: *inferiori a 100 mg/litro*

Degustazione: *vino dal giallo paglierino carico, con profumo ed aromi tipici varietali di frutta, fiori gialli e leggeri sentori agrumati. Il sapore è avvolgente, dal timbro mediterraneo, salino e saporito in bocca, con un finale di grande piacevolezza.*

Grado alcolico: *13,5 vol*

Abbinamento gastronomico: *perfetto sia come aperitivo che per accompagnare pietanze a base di pesce, carni bianche o formaggi a pasta molle*

Temperatura di servizio: *10-14°C*

Produzione: *4000 bottiglie*

Consulenze: *Dr. agr. Stefano Dini in vigna, Dr. agr. Emiliano Falsini in cantina.*