ACQUISTATO IL .....

Calabria Bianco IGP Alikia 2014

Sorprendente blend dalla costa Jonica



Il traminer in Calabria?! Ebbene sì, qualcuno ha provato a cimentarsi con questo 'nordico' vitigno in punta allo Stivale. Tra questi i fratelli Senatore, che con l'Alikia ci raccontano il primo bacio fra traminer e greco bianco. Il risultato? Da provare…

Traminer e greco bianco: dalle rive dello Jonio un blend esotico di fatto… e di nome: come recita l'etichetta, "Alikia" è l'antico nome del promontorio di Puntalice, punto cospicuo della navigazione arcaica, e dimora del sacro tempio di Apollo Alaeo in epoca Brettia e Magno Greca, oggi Cirò Marina, paese ridente che sorride al Mar Jonio dove l'enologia è storia, vita, cultura. Il nome della famiglia Senatore è legato al vino calabrese da oltre un secolo: prima Francesco Senatore e Giuseppe Sculco, con la loro cantinetta a Corfu Vecchiu (Cirò). Poi Antonio, che negli anni 30 ha piantato le vigne ancora oggi vanto di famiglia, e negli anni 40, con il fratello Raffaele, ha costruito a Corfu Novu la cantina in pietra sede dell'attività di famiglia per più di cinquant'anni. E infine i quattro fratelli Giuseppe, Franco, Raffaele e Salvatore, che nel 2005 hanno dato vita in località San Lorenzo (Cirò Marina) all'azienda Senatore Vini, oggi gestita dai figli Antonio, Emilio e Vito. La gamma aziendale è ampia, orientata a una produzione disinvolta e versatile, attenta al territorio ma di taglio moderno. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 300.000, tutte Cirò DOP o IGP Calabria.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Est-ovest, 70 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Greco bianco 70% e traminer 30%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere adesso
Abbinamento	Piatti della cucina mediterranea, antipasti leggeri, pietanze di pesce, crostacei
Vinificazione	Epoca di raccolta prima decade di settembre per il greco bianco e prima decade di agosto per il traminer. Vinificazione con protezione dall?aria; pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio; affinamento in acciaio con permanenza sulle fecce fini e con protezione di gas inerte sino all'imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; al naso note di rosa e frutta esotica, traminer; bocca larga e dolce, molto mediterranea

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821