



Calanchi

Bianco

Calabria IGT Bio



I Calanchi sono rocce argillose. Sculture coniche di creta bianca che nel loro candore e silenzio, sulla costa, tra Palizzi e Capo Spartivento, disegnano un paesaggio unico. Il vino Calanchi Bio nasce qui, sullo sfondo di una natura che custodisce la sapienza di generazioni di contadini che da sempre, sulle colline, hanno coltivato i vigneti che guardano al mare.

Varietà

Greco Bianco 60%, Montonico 40%

Zona di produzione

Calabria Meridionale, Agro di Palizzi, Località Spropoli ad ovest di Capo Spartivento.

Terreni

Altitudine 200/300 metri s.l.m., orografia collinare, suoli sabbiosi argillosi.

Vigneto

Terrazzato con esposizione a sud; Allevamento a guyot. Densità di 5.000 piante/ettaro, con resa di 40 q.li/ha.

Vendemmia

Raccolta delle uve manuale dalla seconda metà di agosto alla prima metà di settembre.

Vinificazione

Le uve, dopo una leggera pigiatura senza diraspatura, vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Segue una defecazione statica e la conseguente estrazione del mosto pulito. Con l'introduzione di lieviti selezionati, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. A fine fermentazione, il vino si affina sulle fecce fini e matura in serbatoi di acciaio inox, prima di essere imbottigliato.

Vino

Si presenta con un colore paglierino delicato. L'aroma è intenso, con sentori floreali di ginestra e sfumature di bergamotto. Al palato la freschezza è bilanciata dall'alcol e si completa con una buona struttura ed un'ottima persistenza.

Abbinamenti

Ottimo con molluschi, crostacei e piatti a base di pesce. Ben si abbina con formaggi freschi.

Temperatura di servizio ideale

Tra 10° e 12° C

Titolo alcolometrico effettivo volumico

13,0 %

Volume nominale

75 cl

www.terregrecaniche.it