



Spartivento

Rosato

Palizzi IGT Bio



Il vino Spartivento nasce tra le colline del promontorio di Capo Spartivento sul Mare Jonio. Respira la calura della terra e la brezza del mare dell'Aspromonte Grecanico, uno dei più suggestivi e incontaminati territori di produzione dell'I.G.T. Palizzi.

Varietà

Calabrese 100%

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 cordone speronato. Densità di 5.000 piante/ettaro, con resa di 40 q.li/ha.

Vendemmia

Raccolta delle uve manuale a metà 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 rosa vivo. L'aroma è delicatamente fruttato con note di ribes e ciliegia. Gusto fresco, armonico e piacevolmente persistente.

Abbinamenti

Ideale con zuppe di pesce, sfornati di verdure, cereali e legumi. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio ideale

Tra 10° e 12° C

Titolo alcolometrico effettivo volumico

13,0 %

Volume nominale

75 cl

www.terregrecaniche.it