

Spartivento

Rosato

Palizzi IGT Bio



Le vin Spartivento naît dans les collines du promontoire du Cap Spartivento, dans le sud de la Calabre, qui donne sur la mer Ionienne. Il respire la chaleur de la terre et la brise marine de l'Aspromonte Grecanico, l'une des zones de production les plus évocatrices et préservées de l'IGT* Palizzi.

*Indicazione Geografica Tipica: classification officielle du vin en Italie, équivalent de l'IGP en France.

Variété

Calabrese 100%

Zone de production

Calabre méridionale, territoire de Palizzi, localité Spropoli dans l'ouest de Capo Spartivento.

Terre

Altitude 200/300 mètres au-dessus du niveau de la mer, orographie vallonnée, sols sableux argileux.

Vignoble

En terrasse avec exposition au sud. Taillé en Guyot. Densité de 5000 pieds par hectare. Rendement de 40 quintaux par hectare.

Vendanges

La récolte à la main est effectuée mi-septembre.

Vinification

Le raisin après un léger foulage sans être égrappé est soumis à une délicate presse. Ensuite, suit un débouillage statique et une extraction du moût pur. Avec l'introduction de levures sélectionnées est lancée la fermentation alcoolique à température contrôlée. A la fin de la fermentation le vin est affiné sur des lies fines et se vinifie dans des cuves en acier inox avant d'être mis en bouteille.

Le vin

Il se présente avec une belle couleur rose vif. L'arôme est délicatement fruité, avec des notes de cerise. Le goût est frais, harmonieux et agréablement persistant.

Accompagnements

Idéal avec des soupes de poisson, des légumes au four, céréales et légumes. Excellent comme apéritif.

Température de dégustation idéale

Entre 10° et 12° C

Titre alcoométrique volumique

13%

Contenance de la bouteille

75 cl

www.terregrecaniche.it



TERRE GRECANICHE

Società Cooperativa Agricola