



Spartivento

Rosè 2020

Palizzi IGT Bio



Der Spartivento-Wein entsteht in den Hügeln der Landzunge Capo Spartivento am Ionischen Meer. Er atmet die Wärme der Erde und die Meeresbrise des Aspromonte Grecanico, einer der eindrucksvollsten und unberührtesten Produktionsgebiete der Palizzi IGT.

*Typische geografische Angabe: Offizielle Klassifizierung des italienischen Weins, äquivalent de l'IGP en France.

Sorte

Calabrese 100%

Anbaugebiet

Südliches Kalabrien, Agro di Palizzi, Ortschaft Spopolì westlich von Capo Spartivento.

Böden

Höhenlage 200-300 Meter über dem Meeresspiegel, hügeliges Gelände, sandige Lehm Böden.

Weinberg

Terrassenförmig mit Südausrichtung Das Erziehungssystem ist Guyot, mit einer Dichte von 5.000 Pflanzen pro Hektar und einem Ertrag von 40 Zentner pro Hektar.

Ernte

Manuelle Ernte der Trauben erfolgt Mitte September.

Weinherstellung

Die Trauben werden nach einer leichten Quetschung ohne Abbeeren einer sanften Pressung unterzogen. Es folgt eine statische Klärung und die anschließende Extraktion des sauberen Mostes. Mit der Einführung ausgewählter Hefen beginnt die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur. Am Ende der Gärung wird der Wein auf dem Bodensatz verfeinert und reift in Edelstahltanks, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Charakterbeschreibung

Er zeigt eine leuchtend rosa Farbe. Das Aroma ist zart fruchtig mit Noten von Johannisbeeren und Kirschen. Frischer, harmonischer und angenehm anhaltender Geschmack.

Essen

Ideal zu Fischsuppen, Gemüsepasteten, Müsli und Hülsenfrüchten. Ausgezeichnet als Aperitif.

Ideale Serviertemperatur

Zwischen 10° und 12° C

Alkoholgehalt

13,5 %

Flaschengröße

75 cl

www.terregrecaniche.it