



TERRE GRECANICHE

Calanchi

Weiß

Calabria IGT Bio



Die Calanchi sind tonhaltige Gesteine. Konische Skulpturen aus weißem Ton, die in ihrer Weiße und Stille, an der Küste, zwischen Palizzi und Capo Spartivento, eine einzigartige Landschaft zeichnen. Der Wein, Calanchi 2017 Bio wird hier geboren, vor dem Hintergrund einer Natur, die die Weisheit von Generationen von Weinbauern bewahrt, die seit jeher, auf den Hügeln, die Reben kultiviert haben, die auf das Meer blicken.

Sorten

Greco Bianco 54%, Mantonico 28%, Pecorello 18%

Anbaugebiet

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

Böden

Höhenlage von 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 Weinlese von der zweiten Augushälfte bis zur ersten Septemberhälfte.

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.

Wein Charakterbeschreibung

Er hat eine zarte Strohfarbe. Das Aroma ist intensiv, mit blumigen Noten von Ginster und Nuancen von Bergamotte. Am Gaumen ist die Frische durch den Alkohol ausbalanciert und wird mit einer guten Struktur und exzellentem Abgang ergänzt.

Serviervorschläge

Ausgezeichnet zu Schalentieren, Krustentiere und Fischgerichte. Er passt gut zu frischem Käse.

Ideale Serviertemperatur

Zwischen 10° und 12° C

Alkoholgehalt

13,0 %

Flaschengröße

75 cl

www.terregrecaniche.it

