



Aranghia

Rot

Palizzi IGT Bio



Aranghia ist der griechische Name der Fiumara*, der in das Ionische Meer in Richtung der Landzunge von Capo Spartivento fließt. Der Aranghia Wein wird hier geboren, zwischen Land und Meer, in einem der schönsten und unberührtesten Gebiete des Aspromonte, in der griechischen Region Kalabriens. Er atmet die Wärme der Erde und die Meeresbrise in einem Anbaugebiet der IGT Palizzi und ist einer der berühmtesten Rotweine des kalabrischen Weinbaus.

*Temporäre Flüsse, die nur zur Schneeschmelze oder in Regenzeiten Wasser führen

Sorte

Nerello Mascalese 20%, Calabrese 40%, Alicante 35%, Syrah 5%

Anbaugebiet

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

Böden

Höhenlage 200/300 Meter über dem Meeresspiegel, hügeliges Gelände, sandige Leimböden.

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 sorgfältigem Abbeeren und Pressung in Edelstahltanks gefüllt, wo sie bei kontrollierter Temperatur, mit verschiedenen Zusammenführungen und Trennverfahren, für sieben Tage zur Aufweichung verbleiben, um eine optimale Extraktion von aromatischen und farblichen Substanzen zu ermöglichen. Anschließend, nach einer sanften Pressung, wird die alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks fortgesetzt. Zur Vervollständigung bleibt er für die Milchsäuregärung und Reifung im Edelstahltanks. Die Weinherstellung schließt mit einer mindestens sechsmonatigen Verfeinerung in der Flasche ab.

Charakterbeschreibung

Er zeigt eine tiefrote Farbe. Das Aroma ist elegant, von einem warmen und antiken Geschmack, gewürzt mit leichten Noten von roten Früchten.

Serviovorschläge

Hervorragend zu rotem Fleisch, Wild, Fische und reifen Käse.

Ideale Serviertemperatur

Zwischen 18° und 20° C

Alkoholgehalt

14,0 %

Flaschengröße

75 cl

www.terregrecaniche.it