ACQUISTATO IL .....

"Calamossa" Terra Siciliane IGT 2022 2022

Un vino semplice per una giornata speciale

Calamossa è un piacevolissimo vino bianco frizzante, prodotto con un mix di diverse uve autoctone siciliane. Un omaggio a una delle più belle insenature della costa di Menfi, incastonata tra vigne e mare. Dove le onde si infrangono dolcemente sulla battigia e il vento soffia piacevolmente per buona parte della giornata. Le uve destinate alla produzione del Calamossa subiscono un'attenta lavorazione. Dopo essere state conferite in cantina, vengono lavorate a basse temperature per preservare al meglio tutti gli aromi più fini. Attenzioni queste che vengono ripagate ampiamente ogni volta che si ha la fortuna di aprire una bottiglia di questo bianco che nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini. I profumi che sprigiona sono freschi e ricordano i fiori di acacia e il glicine. In bocca è gradevole, grazie a un giusto equilibrio tra zuccheri e acidità. Ha un solo difetto: basta un calice per diventarne subito dipendenti.

Se la Sicilia è una delle regioni più produttive in termini di quantità di vino, la cantina Settesoli rappresenta una delle realtà più vivaci del panorama isolano. E' una grande cooperativa di Menfi, in provincia di Agrigento, addirittura una delle più grandi d'Italia che riunisce oltre 2mila piccoli produttori che coltivano, con passione e competenza, i loro vigneti, per un totale di oltre 6mila ettari. I contadini conferiscono le loro uve alla cantina che provvede a trasformarle e a produrre ottimi vini. In questo caso l'unione fa davvero la forza. E il lavoro dei piccoli produttori può essere giustamente retribuito dato che i loro vini vengono venduti su tutti i mercati del mondo. Mandrarossa rappresenta il marchio d'eccellenza delle cantine Settesoli. Vini che nascono da un'attenta mappatura dei terreni migliori, lavorati da un piccolo numero di vignaioli particolarmente scrupolosi, e vinificati con l'aiuto di un team di enologi esperti. Il risultato è una gamma di assoluta eccellenza, caratterizzata dall'ottimo rapporto qualità prezzo.

La Vigna

Terreno	argillosi - calcarei
Esposizione	sud ovest - 150 m. s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000 piante/ha

Il Vino

Tipologia Provenienza	Sicilia
Uve	Autoctone a bacca bianca
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	antipasti e primi a base di pesce
Vinificazione	dopo essere state diraspate e raffreddate, le uve vengono pressate sofficemente. la prima frazione del mosto ottenuto viene decantata e successivamente sono aggiunti lieviti selezionati. la temperaturadi fermentazione è mantenuta bassa (10-12°C) in modo da risultare lenta e lunga. l'affinamento dura circa 6 mesi in contenitori di acciaio a bassa temperatura per preservare profumi e fragranza
Sensazioni	freschi sentori di fiori di acacia e di glicine in armonia con delicate note di miele

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821