



ACQUISTATO IL .....

"Alfieribianco" Calabria IGT 2022

2022

## Tra terra, sole e mare



Svinando®

Le uve usate per produrre questo Alfieribianco provengono dai vigneti aziendali che si trovano a Arghillà, alle porte di Reggio Calabria. Vigneti a mezza collina, con una buona esposizione e un'altezza media di circa 150 metri sul livello del mare. Le rese sono mantenute volutamente molto basse, sotto a 90 quintali per ettaro, per garantire la massima concentrazione di aromi nei grappoli. Le varietà usate sono Malvasia Bianca e Inzolia, uva sottilmente aromatica, tipica della Sicilia che si trova a pochi chilometri in linea d'aria al di là dello stretto. Vinificazione super delicata nel rispetto degli aromi più fini, si inizia con una breve macerazione pellicolare effettuata per alcune ore, a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Questo permette di ottenere un vino più ricco e intenso sotto un profilo aromatico. Giallo paglierino chiaro, al naso sono evidenti le fresche note erbacee e fruttate. In bocca, invece, è strutturato, armonico, fresco e moderatamente acido.

Reggio Calabria, terra meravigliosa e dalle mille contraddizioni. E' qui che l'Azienda Agricola Zagarella fonda le proprie radici. Una storica famiglia che già a partire dal 1800 si è dedicata alla coltivazione delle proprie terre, puntando a una produzione di alta qualità, nel rispetto della natura. Oggi l'azienda si estende su circa 70 ettari, di cui 36 coltivati a uliveto, 24 a bosco di castagno e 10 a vigneto. Dolci colline esposte al sole e affacciate sul mare dello Stretto di Messina. In cantina si avvale delle tecnologie naturali più avanzate, tra cui l'innovativo sistema Ganimede® che permette di trattare l'uva senza l'ausilio di processi meccanici, mantenendone l'integrità e consentendo un abbassamento delle temperature di vinificazione. Da queste attenzioni nascono vini ben riconoscibili per la loro spiccata estrazione dei profumi varietali e per una maggiore persistenza degli stessi nel bicchiere. Grazie all'entusiasmo di giovani imprenditori, possiamo così godere di una gamma di prodotti che riescono a coniugare sapientemente terra e sole, tecnologia e tradizione, storia e avanguardia.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura Guyot monobraccio
<b>Densità imp.</b>	6000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Secco IGT
<b>Provenienza</b>	Calabria
<b>Uve</b>	Malvasia Bianca 60%, Ansonica 40%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** I bianchi, in generale, esprimono il massimo se bevuti entro l'anno. Tuttavia, la tecnica di vinificazione ha permesso di ottenere un vino caratterizzato da una elevata persistenza dei profumi e stabilità rispetto all'ossidazione per cui, anche dopo 18/20

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

**Vinificazione** Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore dopo decantazione è inoculato con lieviti selezionati, e prosegue la fermentazione alla temperatura controllata di 16°. A fine fermentazione, senza fermentazione malolattica, il vino matura sulle fecce fini per circa 2 mesi a temperatura costante.

**Sensazioni** Giallo paglierino scarico brillante. L'aroma floreale anticipa sfumature agrumate. Al gusto è fresco, intenso e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.