ACQUISTATO IL .....

Greco Calabria IGP Soprano dello Ionio 2014



Keep Calm and Go Vegan!

Fresco fresco di certificato: dal 11 giugno 2015 il Greco di Tenuta del Castello è vino vegano certificato ICEA. A parte ciò, è anche un bianco da urlo, che si esprime su freschi sentori agrumati e floreali, e va giù che è una meraviglia: giusto per mettere tutti d'accordo!

Che cos'è il vino vegano? È un vino prodotto escludendo totalmente lo sfruttamento degli animali. Ma il vino non si fa con l'uva? Sì, ma non solo. Ad esempio nel processo di chiarificazione dei vini (che interessa circa il 90% della produzione vinicola), si usano di norma sostanze di origine animale. Per la chiarifica dei vini vegani esistono invece varie alternative, come il carbone vegetale o la bentonite. Un vino più etico e, secondo alcuni, anche più sano. E soprattutto, secondo noi, davvero buonissimo! Tenuta del Castello prende il nome dal complesso fortilizio edificato nel 1645 dal Marchese Pignone del Carretto sui ruderi del Monastero di S. Anania distrutto dai Saraceni intorno all'anno 1150. Gli ettari vitati sono 11,5, su 60 totali. I vigneti digradano dolcemente verso il Mar Ionio, in un paesaggio incantevole fatto di colline verdeggianti, pini marittimi e macchia mediterranea. Attualmente l'azienda, guidata oggi da Francesca e Giovambattista Solano, quarta generazione, è impegnata in un progetto di viticoltura innovativo che prevede il reimpianto di vitigni autoctoni e la ricollocazione dell'aglianico nel suo luogo storico d'origine (la Magna Grecia). Interessante anche l'Alias, particolare reinterpretazione del vitigno traminer aromatico in terra calabra. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 30.000.

La Vigna

Terreno	Medio impasto calcareo-argilloso e argillo-marnoso
Esposizione	Est, 250 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Greco 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Antipasti di mare, Primi piatti con sughi poco strutturati, secondi di pesce, crostacei
Vinificazione	Raccolta manuale fine agosto / inizio settembre; crio-macerazione per 24h; pressatura soffice delle uve; decantazione statica a freddo per 24 ore; inoculo lieviti selezionati e fermentazione controllata a 14° per 21 giorni; imbottigliamento a freddo; affinamento in bottiglia 2 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro e brillante; al naso spiccati sentori agrumati e accenni floreali; bocca sottile e beverina, finale disteso e piacevole

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821