ACQUISTATO IL .....

"Alfieribianco" Calabria IGT 2025 2025



Tra terra, sole e mare

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 inizio 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

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot monobraccio
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Calabria
Uve	100% Greco Bianco
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.

© 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