

# Calanchi

## Blanc

IGT Calabria



Les Calanchi sont des roches argileuses, des sculptures coniques imposantes en argile blanche situées sur la côte, qui entre Palizzi et Capo Spartivento dessinent un panorama unique. C'est ici que naît le vin Calanchi, au sein d'une nature qui préserve le savoir-faire de nombreuses générations d'agriculteurs qui depuis toujours ont cultivé les cépages sur ces collines qui observent la mer.

## Variété

Greco Bianco 60%, Montonico 40%

## Zone de production

Calabre méridionale, territoire de Palizzi, localité Spropoli dans l'ouest de Capo Spartivento.

## Terre

Altitude 200/300 mètres au-dessus du niveau de la mer, orographie vallonnée, sols sableux argileux.

## Vignoble

En terrasse avec exposition au sud. Taillé en Guyot. Densité de 5000 pieds par hectare. Rendement de 40 quintaux par hectare.

## Vendanges

La récolte à la main du raisin est effectuée à partir de la seconde partie d'août jusqu'à la première quinzaine de septembre.

## Vinification

Le raisin, après un léger foulage sans être égrappé, est soumis à une délicate presse. Ensuite, suit un débouillage statique et une extraction du moût pur. Avec l'introduction de levures sélectionnées est lancée la fermentation alcoolique à température contrôlée. A la fin de la fermentation le vin est affiné sur des lies fines et se vinifie dans des cuves en acier inox avant d'être mis en bouteille.

## Le vin

Il se présente avec une délicate couleur jaune paille. L'arôme est intense avec des parfums de fleur de genêt et des nuances de bergamote. Au palais le goût frais est équilibré par l'alcool, et une structure d'une incroyable persistance reste en bouche.

## Accompagnements

Idéal avec des mollusques, crustacés et plats à base de poisson. Se marie parfaitement avec des fromages frais.

## Température de dégustation idéale

Entre 10° et 12° C

## Titre alcoométrique volumique

13,0%

## Contenance de la bouteille

75 cl



TERRE GRECANICHE

Società Cooperativa Agricola