

Aranghia

Rosso
IGT Palizzi



Aranghia è il nome grecanico della fiumara che sfocia nel Mar Ionio in direzione del promontorio di Capo Spartivento. Il vino Aranghia nasce qui, tra terra e mare, in uno dei più suggestivi e incontaminati territori dell'Aspromonte, nella Calabria Greca. Respira la calura della terra e la brezza del mare nell'area di produzione dell'IGT Palizzi, uno dei più rinomati vini rossi della viticoltura calabrese.

Varietà

Nerello Mascalese 20%, Calabrese 60% e Alicante 20%

Zona di produzione

Calabria Meridionale, Agro di Palizzi, località Spropoli ad ovest di Capo Spartivento.

Terreni

Altitudine 200/300 metri s.l.m., orografia collinare, suoli sabbiosi argillosi.

Vigneto

Terrazzato con esposizione a sud. Allevamento a cordone speronato. Densità di 5.000 piante/ettaro, con resa di 40 q.li/ha.

Vendemmia

Raccolta delle uve manuale a metà settembre.

Vinificazione

Le uve, diraspate e pigiate, vengono poste in macerazione per sette giorni a temperatura controllata con vari rimontaggi e delestage, per consentire l'estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Successivamente, dopo una pressatura soffice, la fermentazione alcolica prosegue in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. A fine fermentazione il vino viene travasato e completa la fermentazione malolattica e la maturazione in serbatoi di acciaio inox. La vinificazione si conclude con l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Vino

Si presenta con un colore rosso intenso. L'aroma è elegante, dal gusto caldo e antico, speziato con leggere note di frutti rossi.

Abbinamenti

Ottimo con carni rosse, selvaggina, pesce da taglio e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale

Tra 18° e 20° C

Titolo alcolometrico effettivo volumico

14,0%

Volume nominale

75 cl

