

Aranghìa

Rouge
IGT Palizzi



Aranghìa est le nom de la rivière qui se jette dans la mer Ionienne, proche du promontoire de Capo Spartivento. Le vin Aranghìa naît dans ce lieu, entre terre et mer, dans un des territoires les plus suggestifs et vierges de l'Aspromonte, dans la Calabre grecque. Nos vignobles absorbent la chaleur de la terre et la brise de la mer, dans une zone de production de l'IGT de Palizzi, un des vins rouges les plus renommés de la viticulture calabraise.

Variété

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

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 cordon de Royat. Densité de 5000 pieds par hectare. Rendement de 40 quintaux par hectare.

Vendanges

La récolte à la main est effectuée mi-septembre.

Vinification

Le raisin, après être égrappé, et pressé est placé en macération pendant sept jours à une température contrôlée avec plusieurs opérations de remontage et délestage afin de compléter le processus d'extraction de toutes les substances aromatiques et colorantes. Ensuite, après une légère presse, la fermentation alcoolique se poursuit dans des cuves en acier inox thermo-conditionnées. A la fin de la fermentation le vin est transvasé pour qu'il complète la fermentation malolactique et la maturation dans des cuves en acier inox. La vinification se termine par l'affinage en bouteille pendant au moins six mois.

Le vin

Il se présente avec une couleur rouge intense. L'arôme est élégant avec un goût chaud et authentique, épicé avec de légères notes de fruits rouges.

Accompagnements

Excellent avec les viandes rouges, gibier, poisson en tranches et fromages affinés.

Température de dégustation idéale

Entre 18° et 20° C

Titre alcoométrique volumique

14,0%

Contenance de la bouteille

75 cl



TERRE GRECANICHE

Società Cooperativa Agricola