



Scheda prodotto

Valle della Saetta - IGT CALABRIA

OPERATORE CONTROLLATO N. RB 21 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTRO
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



Descrizione

Un vino bianco secco era necessario per fare da contrasto al Cosmì. È da questa esigenza che nasce il Valle della Saetta IGT Calabria. Il suo nome proviene dal luogo geografico dove sono situati i vigneti sempre nei dintorni di Bivongi.

Le uve autoctone Ansonica, Guardavalle e Malvasia Bianca vengono coltivate rigorosamente con il metodo dell'agricoltura biologica, sono vinificate in bianco e lavorate con pressatura soffice. Il risultato è un vino bianco secco di colore paglierino con tonalità dorate. Dal profumo fresco e delicato, al gusto si presenta strutturato e con sentori di frutta esotica. Servire freddo.

Notizie dal vigneto

Composizione del terreno	Sciolto, di natura alluvionale
Sistema di allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità di impianto	4500 ceppi per ettaro
Età delle viti	15 anni
Resa per ettaro	70 q.li/ ha
Produzione media per pianta	1.5 kg
Periodo di vendemmia	Inizio Settembre
Alcool	12%
Acidità	6 gr/lit
Formato bottiglia	Bordolese classica

Notizie al bicchiere

Colore	Giallo paglierino
Olfatto	Sentori di frutta esotica
Gusto	Fresco, gradevole, equilibrato
Temperatura di servizio	12°
Abbinamento gastronomico	Primi piatti della tradizione mediterranea, secondi di pesce e carni bianche, taglieri di salumi e formaggi.

Note di vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione: il mosto fermenta a temperatura controllata: 16° circa

Invecchiamento: no

Affinamento: no