

ITALIA - TOSCANA

AGRICOLA CALAFATA

MAURO MONTANARO

SAN CONCORDIO DI MORIANO (LU)

● SCAPIGLIATO 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco di scheletro

Vitigno: cilieggiolo, aleatico e altri vitigni aromatici

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: A spalliera con allevamento a cordone speronato

Densità media ceppi per ha: 4000

Età media del vigneto: 70 anni

Produzione media per ettaro: 24.0 hl

Vendemmia: Selezione tra i vecchi filari delle sole varietà precoci e aromatiche

IN CANTINA

Vinificazione: Deraspatura, pigiatura in mastelli con i piedi e follature manuali.

Fermentazione spontanea e macerazione di 7 giorni. Affinamento in acciaio. Imbottigliamento senza filtrazioni.

Solforosa totale (SO₂): 35.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 550

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco fruttato, fresco, leggermente aromatico e dalla grande beva.

ABBINAMENTI

Antipasti di verdure, salumi, formaggi freschi o semistagionati e torte salate.