



Terre di Balbia

LIGREZZA

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

GAGLIOPPO

2016



LIGREZZA, un vino rosé che vuole dire "allegrezza, allegria" come la freschezza e la fragranza gioiosa che esprime; scoppiettante come i falò di ginestra che in segno di festa si bruciano nei nostri paesini l'8 Dicembre in onore della Madonna.

La delicatezza del suo colore e le sue fresche caratteristiche gustative e olfattive si colgono variamente nei sapori e nei profumi del territorio, apprezzandone la freschezza ancora di più nelle calde ore, dove si sente il bisogno di ristorare il corpo.

VITIGNO Gaglioppo 100%
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%
ESPOSIZIONE SUD, pendenza 25%
ALTITUDINE 250 m. s.l.m.
PORTAINNESTO 1103 P.
EPOCA DI VENDEMMIA Fine Settembre
ZONA DI PRODUZIONE Loc.tà Montino in agro di Altomonte (Cosenza)
TERRENO Terra rossa e bianca
ESTENSIONE DEL VIGNETO 1,50 Ha
ETA' DEL VIGNETO 40 anni circa
FORMA D'ALLEVAMENTO Guyot/Cordone speronato
SESTO D'IMPIANTO M. 1,10 x 2,10
NUMERO DI GEMME PER PIANTA Da 8 a 10
RESA MEDIA D'UVA PER PIANTA 1,2/1,5 Kg
BOTTIGLIE PRODOTTE N. 3400 da 750 ml

IL TERROIR

Le piante del vigneto di circa 40 anni, il più vecchio fra tutti, sono radicate in un terreno di argilla rossa e bianca nella parte più a valle dell'azienda, che negli strati più profondi ha una componente umida, anche nell'estati più afose, per via delle acque che drenano dalla zona più a monte che riduce gli stress idrici. Nelle tarde ore del mattino soffia il vento da Sud verso Nord raggiungendo punte di 50 Km/h, per l'inesorabile richiamo, dalle fresche vette del Pollino, della brezza mite che sale dal Mare Jonio e spazza via l'umidità, mitiga le temperature estive e garantisce salubrità al vigneto.

NELLA VIGNA

Produzione biologica mediante trattamenti preventivi a base di rame e zolfo, diserbo esclusivamente manuale e meccanico tra le file, sfalcio delle erbe infestanti, assenza di concimi e sola irrigazione naturale dal cielo. Eliminazione dei germogli in sovrannumero durante la potatura verde e diradamento dei grappoli all'invaiaatura per ripristinare il carico ottimale prefissato. All'epoca della vendemmia i grappoli vengono selezionati uno ad uno da mani esperte, direttamente sulla pianta, e raccolti in cassette da 15 Kg per portare in cantina soltanto uva sana e matura in piccoli carichi da 30 cassette.

NELLA CANTINA

Diraspatura, soffice pigiatura degli acini, macerazione in tini di acciaio inox da 50 Hl, contatto bucce-mosto per 24 H, controllo della temperatura. Pressatura lievissima delle vinacce mediante pressa verticale idraulica con gabbia in acciaio inox.

Dopo la svinatura immediato travaso in tini d'acciaio a temperatura controllata di 12°C per circa cinque mesi. Controllo della stabilità proteica e tartarica, quindi il vino viene imbottigliato e le bottiglie, dopo 4 mesi circa di affinamento protette in casse di legno, vengono etichettate e sono pronte per essere gustate.