



Terre di Balia

LIGREZZA

CRU DA SINGOLO VIGNETO

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

GAGLIOPPO



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%**

ESPOSIZIONE **SUD**, pendenza **25%**

ALTITUDINE **250 m. s.l.m.**

PORTAINNESTO **1103 P.**

VENDEMMIA **Uve raccolte a mano a fine Settembre**

ZONA DI PRODUZIONE **Loc.tà Montino in agro di Altomonte (Cosenza)**

TERRENO **Argilla su substrato calcareo**

ESTENSIONE DEL VIGNETO **1,50 Ha**

ETA' DEL VIGNETO **45 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**

GRADAZIONE ALCOLICA **13- 14%**

A.T. **6.00 - 7.00**

PH **3.20 - 3.50**

IL TERROIR

Le piante del vigneto di circa 45 anni, il più vecchio fra tutti, sono radicate nella parte più a valle dell'azienda in un terreno di argilla rossa e bianca su un substrato calcareo, 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 e spazza via l'umidità, mitiga le temperature estive e garantisce salubrità al vigneto.

NELLA VIGNA

Produzione biologica mediante trattamenti preventivi a base di zeolite, 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'invaiaitura 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 14°C per circa 5 mesi. Controllo della stabilità proteica e tartarica, quindi il vino viene imbottigliato e le bottiglie, dopo 6 mesi circa di affinamento protette in casse di legno, vengono etichettate e sono pronte per essere gustate.

IN VIGNA E IN CANTINA GIANFRANCO FINO