



CERAMIDA

## Sole d'Aspromonte

Vino Zibibbo, Costa Viola IGP



**Varietà:** zibibbo100%

**Zona di produzione:** antichi terrazzi sul mare della costa viola a circa 400 mt sul livello del mare, situati in Bagnara Calabria (RC). Terreno argilloso, adatto da secoli alla viticoltura, clima caldo, forti escursioni termiche giorno/notte e brezze marittime provenienti dal mare sottostante che danno alle uve salinità e profumi intensi ed unici.

**Sistema di allevamento:** Guyot a spalliera con densità di circa 5000 piante per ettaro.

**Produzione:** circa 1,5 kg per pianta, grazie alla potatura verde dei grappoli.

**Vendemmia:** manuale 2-3a settimana di settembre.

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate e pigiate immediatamente dopo la raccolta, il mosto viene raffreddato in piccole vasche (massimo 500 kg per ogni vasca). Lieviti esogeni dopo breve macerazione e pressatura, con controllo della temperatura durante tutto il tempo della fermentazione alcolica (15-16°C).

**Maturazione e affinamento:** il vino permane in vasche di acciaio per circa 6 mesi per consentire la conservazione degli intensi aromi originali; affinamento in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

**Caratteristiche:** il vino ha un colore giallo delicato con riflessi verdastri, profumi floreali, e fruttati, ricco di agrumi finali; freschezza e persistenza.

**Abbinamenti suggeriti:** piatti delicati a base di pesce, formaggi, aperitivi

**Gradazione alcolica:** 12,5%vol

**Temperatura di servizio** consigliata: 8-10°C