



CATALDO CALABRETTA
VITICOLTORE

ANSONICA

CALABRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIANCO

Vino bianco ottenuto da uve Ansonica, coltivate su terreno franco-argilloso, con una resa per ettaro di 90 q.li. Le uve sono state raccolte a mano in cassetta nella terza decade di agosto, il vino è ottenuto dal mosto-fiore delle uve diraspate e successivo affinamento sulle fecce fini in vasca di acciaio per 6 mesi.

- Vitigno:** Ansonica
Forma di allevamento: Guyot
Eta' del vigneto: 30 anni
Suolo: franco-argilloso
Densita' d'impianto: 5.500 ceppi/ha
Produzione per ceppo: 1,6 kg (kg/pianta)
Produzione per ettaro: 90 circa (q/ha)
Modalita di vendemmia: manuale in cassetta
Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni
Affinamento: acciaio 6 mesi, battonage sui lieviti