

Zi di Lento

Produciamo vini generosi e verticali. Amiamo i profumi freschi, fragranti, il frutto elegante. Coltiviamo viti e ulivi in tre diverse località della Calabria. Pretendiamo – iniziando da noi stessi – un approccio responsabile con il territorio, nel rispetto dell'ambiente, della sostenibilità e dell'equilibrio nella natura e nelle cose. Tutti i nostri vini sono prodotti rispettando il ciclo delle stagioni, l'ambiente e il territorio. Pensiamo che il vino debba essere un prodotto etico che esprima il volto del paesaggio e l'animo dell'uomo.

DENOMINAZIONE

IGT Calabria

VARIETÀ DELLE UVE

Varietà autoctone calabresi

TIPO DI TERRENO

Terreni pesanti, poveri di sostanze organiche, fortemente alcalini.

Altezza: 500 mt. slm.

Esposizione: sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve selezionate e raccolte a mano a fine agosto. Dopo una parziale macerazione, la fermentazione si svolge a temperatura controllata tra i 14° e i 16° C su mosto precedentemente illimpidito e con lieviti selezionati. Il vino viene poi mantenuto sulle sue fecce nobili e affina in acciaio per 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino ottenuto da uve della tradizione calabrese in una soleggiata zona collinare accarezzata dalle brezze marine. Le buone escursioni termiche e la costante ventilazione favoriscono maturazioni lente e profili aromatici particolarmente ricchi che danno vita ad un vino complesso, solare, dal carattere mediterraneo.

Colore giallo paglierino brillante. Bouquet aromatico e minerale, una tavolozza di profumi che spaziano da sentori floreali di fiori bianchi di zagara a sentori fruttati di agrumi tra cui spicca il bergamotto. In bocca risulta dotato di freschezza, mineralità, sapidità e una buona persistenza che lo rendono piacevole da bere e adatto a piatti delicati di cucina di mare.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%



LENTO
Viticoltori in Calabria