

Aglò

IGP Calabria

*Questo vino è dedicato a mia sorella Olga,
Aglò è il suo nome al contrario. La parola
Aglò ricorda il suono onomatopeico del bere
(glou, glou, glou ..)*



Uve: *Guarnaccia Bianca (70%) Malvasia Bianca (30%)*

Sistema di allevamento: *spalliera a guyot semplice*

Tipologia terreno: *terra rossa, argillosi ricchi in scheletro*

Tipo di agricoltura praticata: *biodinamica*

Zona di Produzione: *C/da Caccia (450 sml), Comune di Saracena – C/da Scornavacca (550 sml),*

Comune di Lungro

Sesto d'impianto: *m 2,50 x 1,00*

N. ceppi per He : *3300 piante*

Produzione per ettaro (q/ha): *7*

Esposizione dei filari: *sud-est (appezzamento grande vigna Caccia), sud-ovest (appezzamento piccolo vigna Caccia), sud-est vigna Scornavacca*

Trattamenti: *zolfo e rame all'occorrenza*

Epoca di vendemmia: *Ultima decade di agosto*

Raccolta: *manuale in cassetta*

Vinificazione: *Diraspatura in pressa, fermentazione spontanea del solo mosto fiore in vasche di acciaio inox senza effettuare controllo di temperatura*

Maturazione ed affinamento: *in vasche di acciaio inox per 8 mesi, affinamento in bottiglia per 8/10 mesi*

Filtrazione: *Non filtrato*

Abbinamenti: *piatti di mare, insalata di polpo con patate, risotto agli agrumi e gamberi, crostacei, zuppa di verdure (con fagioli cannellini, ceci, farro), verdure grigliate, formaggi morbidi e delicati.*

Annata attualmente in commercio 2020, 954 bottiglie prodotte.

Vendemmia 2020: *anche se non si è ricorsi alla pratica della vendemmia verde la produzione è stata comunque inferiore rispetto all'annata precedente. Il 2020 può essere ricordato come l'anno sicuramente più lineare in termini di susseguirsi delle stagioni, il che si traduce in uve sane in vigna che a sua volta si traduce in lavoro meno complicato in cantina, come di fatto è stato, con fermentazioni regolari, senza arresti o rallentamenti. Vini dal profilo un po' più marcato rispetto alle due annate precedenti, sicuramente per mancanza della consueta acqua durante l'estate.*

Caratteristiche chimiche:

Titolo alcolometrico: 13,5% vol

Acidità (g/l): 6,36

Ph: 3,39

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): 30 mg/L

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 25 mg/L

Azienda Agricola Maradei
Via Agostino Casini, 47
87010, Saracena (CS)
Mob: +39 349/5152606

www.aziendagricolamaradei.com