

Danfora

IGP Calabria

*Il nome e l'etichetta si ispirano al
semplice fatto che lo produciamo in
anfora, è fondamentale il segno
distintivo del suo processo
produttivo.*



Uve: *Guarnaccia Bianca (80%) Malvasia Bianca (20%)*

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: *seconda decade di settembre*

Raccolta: *manuale*

Vinificazione: *macerazione sulle bucce per 1-2 giorni, fermentazione spontanea in anfora di argilla
senza effettuare controllo di temperatura*

Maturazione ed Affinamento: *in anfora per 8 mesi, affinamento in bottiglia per 8/10 mesi*

Filtrazione: *Non filtrato*

Abbinamenti: zuppa di pesce, crudità di pesce, vellutata di zucca, zuppe di legumi, carni bianche, bolliti, hamburger di manzo, formaggi erborinati.

Annata attualmente in commercio 2019, 1051 bottiglie prodotte

Vendemmia 2019: *in termini quantitativi una buona annata, sicuramente compromessa dalle scarse precipitazioni dei mesi primaverili (aprile e maggio in particolare) e dalle basse temperature, per poi dover affrontare comunque un'estate molto calda. Uve un po' stressati. Qualità ottima anche se le fermentazioni hanno un po' stentato ad arrivare alla fine. Bianchi dal bel profilo anche se meno brillante e fresco rispetto alla 2018.*

Caratteristiche chimiche:

Titolo alcolometrico: 13,5% vol

Acidità (g/l): 6,42

Ph: 3,66

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

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