VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Lacaldera

Productor: Andrea Occhipinti

Desclasificado intencionalmente

100% Grechetto Rosso · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Lazio, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 13-34 años

Suelo: Volcánico lapillus

Altitud: 401 m - 500 m

VITICULTURA:
Los 4 hectáreas de viñedos se encuentran a 450 metros sobre el nivel del mar en las laderas volcánicas del lago Bolsena, el lago volcánico más grande de Europa. El lago proporciona un microclima único que, junto con el particular terruño, crea un ambiente ideal para el cultivo de uvas. Las vides se cultivan de manera orgánica y la cosecha se realiza de forma manual, con rendimientos particularmente bajos.

VINIFICACIÓN:
Maceración del mosto sobre sus pieles durante 15 días una fermentación espontánea exclusivamente con levaduras autóctonas en pequeños depósitos de cemento. Su crianza es de 18 meses sobre acero y cemento.



NOTAS DE CATA:

La nariz recuerda mucho al origen volcánico del suelo con notas frutales de cerezas negras y toques tostados, chocolate, especias y hierbas aromáticas del Mediterráneo. En boca, tiene cuerpo, sabor especiado, limpieza y taninos elegantes.

MARIDAJE:

Este vino se presenta como una opción ideal para acompañar charcutería, pizzas y, por supuesto, los favoritos tacos al pastor.