

Aramoni

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica
ZIBIBBO

Vigneti: situati nel territorio di Zambrone, in località Madama, sono posizionati ad un'altitudine di circa 150 metri sul livello del mare, con un'esposizione a sud-ovest ed una composizione argilloso-calcareo.

Forma di allevamento: cordone speronato con circa 5.500 piante per ettaro.

Uve: Zibibbo in purezza.

Vinificazione: la vendemmia manuale si effettua i primi di settembre. Si effettua una breve criomacerazione delle bucce per favorire l'estrazione degli aromi tipici dell'uva. Seguono la pressatura e l'illimpimento statico del mosto. La fermentazione avviene con l'impiego di lieviti selezionati. Si affina sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox e successivamente viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo paglierino, ha un profumo penetrante con sfumature di ginestra, zagara e pesca matura. Al gusto è intenso, di buona sapidità e freschezza, con un finale aromatico.

Abbinamenti: si abbina con antipasti, frutti di mare e crostacei.

Gradazione: 13,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Bottiglia: 750 ml



Vineyards: located in Zambrone, Madama precisely. They have an altitude of 150 m. s. l. m., with a south-west exposure. The soil is composed by clay and limestone.

System of Viticulture: spurred cordon with about 5.500 plants per hectare.

Grapes: Zibibbo 100%

Vinification: the harvest by hand begins in the first days of September. A brief cryomaceration from the skins favours the extraction of the typical grape's aromas. After, the pressing and the static clearing of the must. The fermentation begins with selected yeasts. The aging is made on fine lees in stainless steel tanks. After the wine is bottled.

Organoleptic Characteristics: The color is straw yellow, the aroma is very intense smelling of broom, orange blossom and ripe peach. In the mouth the wine is intense, tasty and fresh, with aromatic final.

Pairings: Aramoni pairs with appetizers, seafood and shellfish.

Alcohol Level: 13,5 % Vol.

Service Temperature: 10° - 12°

Bottle: 750 ml

CANTINE ARTESE

Via Roma, 26 - 89900 Porto Salvo (Vibo Valentia)

Tel: +39 348 24 06 829

Email: info@cantineartese.it

Web: cantineartese.it

P.I.: 02402740795



CANTINE
ARTESE