

AGRICOLA CALAFATA

MAURO MONTANARO
SAN CONCORDIO DI MORIANO (LU)



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

humus collina cooperativa agricola crescita relazionale appezzamenti improduttivi tavolo 1850 2011 calafati vitigni autoctoni piede franco Sangiovese Trebbiano Toscano Canaiolo Nero Vermentino Cilieggiolo vendemmia manuale cemento inox barrique pigiatura coi piedi essenzialità naturale eleganza complessità anemico



LEVATO DI GRONDA



LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta 🚫S
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro
Vitigno: Vermentino, Malvasia, Trebbiano e Moscato
Estensione del vigneto: 0.9 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.
Tipo d'impianto: A spalliera con allevamento a cordone speronato
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ettaro: 20.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Deraspigiatura in mastelli per breve macerazione sulle bucce, dopo la svinatura, fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento nello stesso contenitore e poi in bottiglia.
Solforosa totale (SO₂): 36.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2600

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal carattere deciso, fresco e asciutto.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti a base di verdure, formaggi freschi, pesce crudo etc.

ALMARE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco di scheletro
Vitigno: Trebbiano con piccole percentuali di Vermentino, Malvasia, Moscato
Estensione del vigneto: 0.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Cordone Speronato
Densità media ceppi per ha: 3500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ettaro: 14.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea dei grappoli con macerazione delle bucce per tutta la durata della fermentazione. Dopo la svinatura, si procede all'affinamento prima in barrique e tonneaux usate e in seguito in bottiglia.
Zuccheri residui: 0.0 g/l
Solforosa totale (SO₂): 28.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 900

CARATTERISTICHE

Vino bianco macerato che sogna il mare, profumato e dalla buona beva.

ABBINAMENTI

Risotti (lunghi, tartufi...) e secondi piatti a base di carni bianche o pesci grassi.

SCAPIGLIATO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco di scheletro
Vitigno: cilieggiolo, aleatico e altri vitigni aromatici
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: A spalliera con allevamento a cordone speronato
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 70 anni
Produzione media per ettaro: 24.0 hl
Vendemmia: Selezione tra i vecchi filari delle sole varietà precoci e aromatiche

IN CANTINA

Vinificazione: Deraspatura, pigiatura in mastelli con i piedi e follature manuali. Fermentazione spontanea e macerazione di 7 giorni. Affinamento in acciaio. Imbottigliamento senza filtrazioni.
Solforosa totale (SO₂): 35.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 550

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco fruttato, fresco, leggermente aromatico e dalla grande beva.

ABBINAMENTI

Antipasti di verdure, salumi, formaggi freschi o semistagionati e torte salate.

LEVATO DI REDOLA ROSSO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro
Vitigno: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah 15%
Estensione del vigneto: 1.2 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.
Tipo d'impianto: A spalliera con allevamento a cordone speronato
Densità media ceppi per ha: 5000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 32.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Deraspigiatura, macerazione e fermentazione spontanea con follature e rimontaggi giornalieri per 2 settimane in mastelli da 10 hl. Affinamento in contenitori di acciaio, cemento e una piccola parte in vecchie barrique usate.
Solforosa totale (SO₂): 48.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 4196

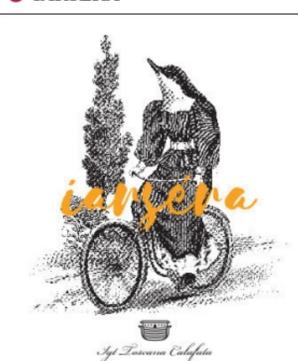
CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, con profumi speziati e materia gustativa ricca di profondità e struttura.

ABBINAMENTI

Arrosti misti, cacciagione, pecorini stagionati.

IASERA



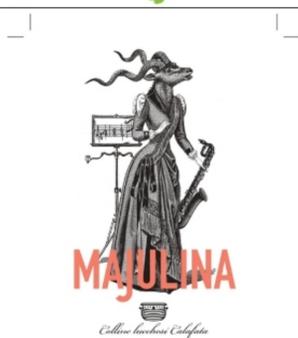
TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso con presenza di marna calcarea e scheletro
Vitigno: Sangiovese
Estensione del vigneto: 1.5 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Cordone Speronato
Densità media ceppi per ha: 5000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 35.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Deraspigiatura in mastelli e vasche d'acciaio, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce. Affinamento in vasche di acciaio e tini di cemento.
Solforosa totale (SO₂): 31.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 4600

MAJULINA



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro
Vitigno: Sangiovese, Cilieggiolo, Canaiolo Nero, Colorino, Aleatico, altri vitigni autoctoni minori
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.
Tipo d'impianto: A spalliera con allevamento a cordone speronato
Densità media ceppi per ha: 3500
Età media del vigneto: 70 anni
Produzione media per ettaro: 16.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura a chicco intero direttamente in mastelli, pigiatura soffice con i piedi. Macerazione e fermentazione spontanea negli stessi. Affinamento in contenitori di acciaio e cemento.
Solforosa totale (SO₂): 46.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 6000

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco dal carattere profumato, fresco e succoso.

ABBINAMENTI

Ideale per la tavola di tutti i giorni.