



CALABIANCA

2022 Paestum Bianco Frizzante IGP

VITIGNO

VIGNA

ESPOSIZIONE

PRESSATURA

MACERAZIONE

FERMENTAZIONE



Fiano (50%) Falanghina (30%) Malvasia (20%)

dalla vigna del 2018, altezza 250mslm

p.lla 21-24 fg 12 Comune di Rutino

Esposizione sud

A grappolo intero

Nessuna macerazione sulle bucce

Fermentazione spontanea in acciaio di tutta la massa tranne una piccola percentuale di mosto non ancora fermentato che è stato messo in frigorifero a 4 gradi fino alla primavera. Rifermentazione svolta in bottiglia senza sboccatura, effettuata con aggiunta di mosto proprio non fermentato (mantenuto a bassa temperatura fino ad aprile). Lieviti sul fondo. Senza alcuna stabilizzazione tartarica.

Annata contraddistinta da una dolce primavera e da una feroce estate, con piogge frequenti e due grandinate che hanno accelerato il processo di maturazione.

Calabianca è una delle spiagge più belle del Cilento, con una fiumara di sassi bianchi levigati che incontrano le onde del mare di Camerota. E lo sguardo della vigna di queste uve bianche guarda verso sud, verso di lei

VALORI ANALITICI

Alcol 11,5%

Estratto secco totale 21,2 g/l

Ph 3,33

Acidità totale (acido tartarico) 5,97 g/l

Solforosa totale 10 mg/l

Manolattica svolta

Temperatura di servizio consigliata: 0°

Aprire piano, tende a spumare

Bottiglie prodotte: Nel 2022 ne sono state prodotte circa 1200