

Spiriti Ebbri

Italia - Calabria - Celico (CS)



Spiriti Ebbri



Proprietà / Fondatori Pierpaolo Greco, Damiano Mele e Michele Scrivano

Inizio Attività 2008

Vitivinicultura Naturale

Ettari 7,5

Bottiglie prodotte 20.000

COTIDIE BIANCO CALABRIA

Trebbiano, Malvasia, Pecorello

Zona di produzione: Comune di Altomonte (CS) - Comune di Frascineto (CS)

Terreno: sabbioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: selezione dell'uva e diraspa-pigiatura meccanica. Pressatura soffice con torchio tradizionale verticale. Defecazione statica per 2 giorni, per eliminare le fecce più pesanti. Uso di pied de cuve ed inoculato al momento opportuno

Affinamento: per il 70% dell'uva, fermentazione ed affinamento in acciaio, per 5 mesi. Per il restante 30%, fermentazione ed affinamento in barrique usate per 4 mesi. In entrambi i casi si provvede ad una rimessa in sospensione delle fecce leggere, senza eccessi

Colore: giallo dorato brillante con riflessi intensi

Profumo: sentori di frutta gialla, erbe e fiori bianchi

Sapore: giustamente corposo, più sapido che fresco, leggermente grasso, persistente, naturalmente petillant

Grado Alcolico: 14% vol



Tre amici che decidono di prendere in affitto una vecchia vigna, un po' per gioco ed un po' per passione: nasce così questa piccola azienda che vinifica le uve provenienti da alcune vigne di alcuni piccoli paesi dell'entroterra cosentino. Lappano, Frascineto, Mottafollone, Altomonte, Cirò e Strongoli sono alcuni dei piccoli comuni dai quali arrivano le uve coltivate in proprio o da fornitori selezionati, sia in modalità biologica, sia convenzionale. È la storia di un ingegnere (Pierpaolo), di un architetto (Damiano) e di un educatore (Michele), ma soprattutto di un'amicizia intrecciata con la vite. Approccio naturale e biologico, solo vitigni autoctoni quali magliocco dolce e canino, gaglioppo, greco nero e bianco, montonico, pecorello e guarnaccia nera. La piccola Vigna di Alberto, meno di mezzo ettaro vitato di trent'anni, è quasi un semenzaio di antichi vitigni calabresi, con vigne piantate in "complantazione" e dalle cui uve nasce l'Appianum, l'alfiere di casa. La cantina all'interno di un cinematografo in disuso degli anni '50 è la casa di questa nuova realtà destinata a far parlare di sé come icona del vino di Calabria.