

VINI NATURALI DA AGRICOLTURA BIODINAMICA

VALLECAIA

Vallecaia è la terra e il suo racconto, di forze e tempo invisibili e di vitalità travolgente. Argilla e tufo, mare e vulcano, complessità e delicatezza che si fondono nella seducente persistenza aromatica della malvasia, e vi si rispecchiano. Agrumato nei profumi, diretto nelle molteplici sfumature, è presente vivo; il nostro, e quello di un luogo che ci ha aspettato e a cui ora cerchiamo di dar voce.

| | |
|-------------------------------|---|
| Varietà | 50% Malvasia di Candia e 50% Malvasia Puntinata |
| Denominazione | Lazio Bianco IGT |
| Metodo di coltivazione | Agricoltura biologica e biodinamica certificata |
| Tipologia dei terreni | Natura vulcanica in un composto di argilla, sabbia e limo |
| Sistema di allevamento | A tendone misto, non irrigato, di circa 60 anni. |
| Densità per impianto | 1.500 per ettaro |
| Resa per ettaro | 80-100 q/l |
| Epoca di vendemmia | Prima decade di settembre |
| Raccolta | A mano |
| Lieviti | Indigeni |
| Vinificazione | Fermentazione e maturazione in qvevri |
| Grado alcolico | 12% |
| Numero di bottiglie | 4000 |
| Filtrazione | Non filtrato, non chiarificato |



Cantina Terracanta

Soc. Agricola Ceglia ss - Via Fosso di Valle Caia 1 - 00040 Ardea (RM)

info@cantinaterracanta.it IG: @cantinaterracanta.it

www.cantinaterracanta.it

Cell. 335 491731 - 334 7274379