



Lacaldera

Productor: Andrea Occhipinti

100% Grechetto Rosso • Orgánica (certificada)

Desclasificado intencionalmente

Tipo de vino: Vino Tinto

Región: Lazio, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 12.5%

Edad de las vides:

Producción anual:

Altitud: 450 metros

Suelo: Volcánico lapillus

VITICULTURA:

Los 4 hectáreas de viñedos se encuentran a 450 metros sobre el nivel del mar en las laderas volcánicas del lago Bolsena, el lago volcánico más grande de Europa. El lago proporciona un microclima único que, junto con el particular terruño, crea un ambiente ideal para el cultivo de uvas. Las vides se cultivan de manera orgánica y la cosecha se realiza de forma manual, con rendimientos particularmente bajos.

VINIFICACIÓN:

Es un vino tinto obtenido mediante una maceración de 15 días en contacto con las pieles y una fermentación espontánea exclusivamente con levaduras autóctonas en pequeños depósitos de cemento. 18 meses de crianza en acero y cemento.



NOTAS DE CATA:

La nariz recuerda mucho al origen volcánico del suelo con notas frutales de cerezas negras y toques de tostado, chocolate, especias y hierbas aromáticas del Mediterráneo. En boca, tiene cuerpo, sabor especiado, limpieza y taninos elegantes.

MARIDAJE:

Este vino se presenta como una opción ideal para acompañar charcutería, pizzas y, por supuesto, los favoritos tacos al pastor.