

SOLENERO
CALABRIA IGP



SOLENERO

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 30.000

Territorio: la zona di origine delle uve è quella di Donnici, dalla quale origina anche l'omonimo vino a D.O.P., dal quale si differenzia per il diverso uvaggio e percentuali impiegate;

Vitigni: una equilibrata combinazione di Magliocco e Merlot, accuratamente selezionate e raccolte a mano;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 80 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: pressatura soffice, successiva macerazione prefermentativa a freddo tale da estrarre gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso di sontuosa intensità, nell'unghia il riflesso rubino tende al violaceo;

Profumo: intensamente fruttato, bouquet ampio e complesso, sentori di ciliegia, ribes e lamponi;

Sapore: ingresso morbido, tannino appena accennato, acidità piacevolmente contenuta, elegante e fine, un vino innovativo;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo fuoripasto, l'abbinamento ideale è con i piatti a base di pesce, anche crudo come sushi e sashimi, bene comunque anche con i salumi e gli insaccati, tipici della tradizione regionale;

Temperatura di Servizio: servire fresco, consigliata 8-10 °C.

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

CL75



CANTINE SPADAFORA srl

Z.I. Piano Lago, 18 - 87050 Mangone (Cs) | Italia

Dep. in Donnici Inf. (Cs) | Tel. & Fax (0984)969080

website: www.spadafora1915.it | mail: info@cantinespadafora.it