

NERELLO
CALABRIA IGP



NERELLO

Classificazione: CALABRIA - I.G.P.

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 50.000

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

Vitigni: Nerello detto anche Calabrese e Greco Nero;

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 e lunga macerazione;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio, poi in barrique di rovere di francese di secondo passaggio per circa sei mesi, infine almeno sei mesi di bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso di sontuosa intensità, dal riflesso rubino tendente al granato, in seguito alla naturale e necessaria evoluzione in bottiglia;

Profumo: intenso e persistente di frutti a bacca rossa, bouquet ampio e complesso, sentori speziati di liquirizia e cacao, dovuti al giudizioso passaggio in barrique;

Sapore: moderatamente tannico in gioventù, diventa morbido e vellutato con l'evoluzione, un vino di grande personalità;

Abbinamenti Gastronomici: si consiglia l'abbinamento con piatti regionali come i fusilli al ragù e nduja di Spilinga spolverati con ricotta silana affumicata e peperoncino;

Temperatura di Servizio: 18-20 °C., gradita l'ossigenazione;

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

CL 37,5

CL 75



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