

TELESIO
TERRE DI COSENZA DOP



TELESIO

Classificazione: Terre di Cosenza D.O.P. - Sottozona Donnici;

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 5.000

Territorio: Donnici è un paesino situato a sud di Cosenza che identifica una più ampia zona collinare compresa tra i 400 ed i 600 mt. di altezza s.l.m., delimitata dai fiumi Crati e Savuto, terra storicamente vocata alla coltivazione della vite;

Vitigni: tipici della zona, quali il Magliocco, il Greco Nero e la Malvasia;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 70 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: pressatura soffice e lungo contatto con le bucce;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per circa sei mesi, poi in barrique di rovere di secondo passaggio per dodici mesi, infine sei mesi di bottiglia, in modo da ammorbidire eventuali spigolosità;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico tendente al granato, in seguito alla naturale e necessaria evoluzione in bottiglia;

Profumo: intenso e persistente di frutti a bacca rossa, sentori speziati di tabacco e vaniglia, dovuti al giudizioso passaggio in barrique di rovere francese;

Sapore: vellutato, corposo, di grande personalità, morbido, giustamente tannico, un vino elegante ma deciso;

Abbinamenti Gastronomici: è vino da meditazione, eccellente l'abbinamento con carni cucinate in casseruola per lungo tempo come lo stracotto di cinghiale, ottimo con il pecorino crotonese stagionato;

Temperatura di Servizio: 18-20 °C. previa ossigenazione;

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

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