

FIEGOROSA
TERRE DI COSENZA DOP



CL 375

CL 75


SPADAFORA
1915

FIEGOROSA

Classificazione: Terre di Cosenza D.O.P. sottozona DONNICI;

Tipologia: rosato;

Bottiglie Prodotte: 30.000

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 slm, delimitata dai fiumi Crati e Savuto. “Fiego” è un’area particolarmente vocata, del territorio di Donnici, dalla quale provengono le uve utilizzate per la vinificazione di questo splendido vino rosato;

Vitigni: autoctoni del territorio, quali il Magliocco, il Greco Nero e come da tradizione, la Malvasia bianca in minima quantità;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello;

Periodo di Vendemmia: da metà a fine ottobre;

Vinificazione: pressatura soffice e breve macerazione;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio, poi giudiziosa evoluzione in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosato rubino tendente al porpora in gioventù;

Profumo: caratteristico, intenso e persistente il bouquet floreale, nel finale piacevoli note agrumate;

Sapore: è un vino delicato, fresco e sapido, con una buona acidità ed un accennato retrogusto amarognolo nel finale;

Abbinamenti Gastronomici: particolarmente indicato con salumi ed insaccati tipici della regione, ottimo con i primi piatti a base di funghi porcini della Sila, superbo con il baccalà e peperoni “cruschi” fritti;

Temperatura di Servizio: servire fresco, consigliata 10-12 °C.;

Gradazione Alcolica: 13% vol.