

SOLARYS ROSSO
CALABRIA IGP PASSITO



SOLARYS

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso Passito naturale da raccolta tardiva;

Bottiglie Prodotte: 3.000

Territorio: la zona di origine delle uve è quella di Donnici, dalla quale origina anche l'omonimo vino a D.O.P.;

Vitigni: Magliocco Dolce in purezza;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 50 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: la raccolta tardiva avviene nel periodo compreso tra metà e fine novembre, così facendo si determina un appassimento naturale delle uve sulla pianta;

Vinificazione: pressatura soffice e lunga macerazione con le bucce;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio, poi almeno sei mesi in barrique di rovere, infine evoluzione naturale in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato in evoluzione;

Profumo: delicato, persistente, netto l'aroma di frutti rossi, ciliegia e lampone, accennati i sentori speziati di vaniglia e cioccolato, dovuti al giudizioso passaggio in barrique di rovere francesce;

Sapore: è un vino caldo, avvolgente, moderatamente tannico, dolce ma non stucchevole, elegante, molto piacevole ed inaspettato il delicato retrogusto amarognolo nel finale;

Degustazione: è un vino da dessert particolare, l'abbinamento è del tutto soggettivo, consigliamo di degustarlo con dei dolci secchi, ottimi quelli tipici della regione, come i *turdilli* o la *pitta m'bigliata*, eccellente con il cioccolato fondente;

Temperatura di Servizio: servire a 14-18 °C.

Gradazione Alcolica: 16% vol.

CL 50

GAMBERO ROSSO

v i t a e
LA GUIDA AI VINI

Touring Club Italiano
Vini Buoni d'Italia

AMIGLIOR VINI ITALIANI

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