

PEPEROSSO
CALABRIA IGP




SPADAFORA
1915

PEPEROSSO

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 30.000

Territorio: la zona di origine delle uve è quella di Donnici, un territorio collinare posto a sud della confluenza tra i due fiumi Crati e Busento;

Vitigni: una equilibrata combinazione di Magliocco e Merlot;

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

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: pressatura soffice, successiva ma fondamentale macerazione a freddo, tale da estrarre gli aromi varietali, il colore caratteristico 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 caratteristico di sontuosa intensità, nell'ungchia il riflesso è porpora tendente al violaceo in gioventù;

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

Sapore: ingresso morbido ed elegante, acidità contenuta, tannini eleganti ed equilibrati, un vino innovativo;

Abbinamenti Gastronomici: la morbidezza e la piacevole fruttuosità, rendono eccellente, ma non esclusivo, l'abbinamento con le pietanze piccanti, tipiche della cucina regionale;

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

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

CL 375

CL 75