

DOLCEMARE
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75



SPADAFORA

1915

DOLCEMARE

Dolcemare, un vino bianco particolare, al naso floreale e fruttato, al palato freschezza gustativa e morbidezza estrema, caratteristiche organolettiche in antitesi tra loro, bilanciate e mai in eccesso l'un l'altra. Il segreto risiede nella tecnica di vinificazione, una doppia raccolta delle uve Greco Bianco, in due periodi differenti della maturazione, a fine agosto la prima raccolta, per ottenere le note acide ed i profumi floreali; a fine settembre la seconda raccolta delle uve più mature, tali da conferire la spiccata morbidezza ed i profumi fruttati. Per apprezzarne le particolari caratteristiche organolettiche consigliamo una temperatura di servizio molto bassa.

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

Tipologia: bianco;

Bottiglie Prodotte: 10.000

Territorio: Donnici è un territorio collinare a sud di Cosenza, tra la Valle del Savuto e la catena costiera, la cui elevata escursione termica e la particolare esposizione lo rendono particolarmente vocato alla coltivazione della vite;

Vitigni: Greco Bianco in purezza;

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

Periodo di Vendemmia: due i momenti della raccolta, fine agosto e fine settembre, in modo da coglierne le peculiarità del diverso livello di maturazione delle uve;

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con successiva vinificazione in bianco;

Fermentazione: esclusivamente in acciaio con costante controllo della temperatura;

Affinamento: prima in acciaio per tre mesi, poi in bottiglia per armonizzare il quadro organolettico;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco con riflessi verdognoli in gioventù, tendenti al dorato in evoluzione;

Profumo: il bouquet è ampio e complesso, note floreali si fondono con sentori di frutta a bacca bianca, un delicato equilibrio di profumi;

Sapore: freschezza e morbidezza bilanciata da una nota acida nel finale;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo aperitivo, l'abbinamento ideale è con i piatti della cucina marinara, crostacei e pesce dal sapore delicato, meglio se alla griglia, come la seppia, oppure con una buona trota salmوناتa al cartoccio;

Temperatura di Servizio: servire molto fresco, consigliata 4-5 °C.

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Premi e Riconoscimenti: un vino che, vista la sua giovane età, non ha ancora avuto modo di farsi apprezzare dagli addetti ai lavori, ma siamo convinti ci darà molte soddisfazioni.