

NERELLO
CALABRIA IGP




SPADAFORA
1915

NERELLO

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 50.000

Territorio: zona collinare posta a sud della confluenza tra i fiumi Crati e Busento, dove si narra fu seppellito Re Alarico;

Vitigni: Nerello detto anche Calabrese e Greco Nero;

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

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: pressatura soffice e lunga macerazione;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio, poi in barrique di rovere di secondo passaggio per circa sei mesi, infine almeno sei mesi in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso di sontuosa intensità, dal riflesso rubino tendente al granato, in seguito alla naturale e necessaria evoluzione in bottiglia;

Profumo: intenso e persistente di frutti a bacca rossa, bouquet ampio e complesso, sentori speziati di liquirizia e cacao;

Sapore: moderatamente tannico in gioventù, diventa morbido e vellutato in evoluzione, un vino di grande personalità e longevità

Abbinamenti Gastronomici: si consiglia l'abbinamento con piatti regionali come i fusilli al ragù e nduja di Spilinga spolverati con ricotta silana affumicata e peperoncino;

Temperatura di Servizio: 18-20 °C., necessaria l'ossigenazione;

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

CL 375

CL 75