

1915 - ANNODOMINI
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75


SPADAFORA
1915
1915
Annodomini Magliocco

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

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 3.000

Territorio: Donnici, zona collinare posta a sud della confluenza dei fiumi Crati e Busento, terra storicamente vocata alla coltivazione della vite;

Vitigni: autoctoni, il Magliocco Dolce ed il Greco Nero;

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

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: dopo la raccolta, le uve sono lasciate appassire per alcune settimane, successivamente si passa alla pressatura soffice ed il lungo contatto con le bucce;

Fermentazione: avviene in acciaio, con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi in barrique di rovere francese per almeno dodici mesi, infine dodici mesi di bottiglia, in modo da ammorbidire e smussare eventuali spigolosità;

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: è un vino rosso di sontuosa intensità, i riflessi sono granata, dovuti alla naturale evoluzione in bottiglia;

Profumo: il naso è complesso, intenso e persistente, netti i frutti a bacca rossa, sentori speziati di tabacco e vaniglia, dovuti al giudizioso passaggio in barrique;

Sapore: in bocca è fine ma deciso, caldo, corposo, di grande struttura, morbido ed elegante, giustamente tannico, vellutato in evoluzione;

Abbinamenti Gastronomici: è un grande vino, un vino da meditazione, l'abbinamento, in questi casi è del tutto soggettivo;

Temperatura di Servizio: al fine di esaltarne le caratteristiche organolettiche, servire a 18-20 °C., previa adeguata e necessaria ossigenazione;

Gradazione Alcolica: 14,5% vol.