

TELESIO  
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75

  
**SPADAFORA**  
1915

## TELESIO

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

**Tipologia:** rosso;

**Bottiglie Prodotte:** 5.000

**Territorio:** Donnici è un paesino situato a sud di Cosenza che identifica una più ampia zona collinare compresa tra i 400 ed i 600 mt. di altezza s.l.m., delimitata dai fiumi Crati e Savuto, terra storicamente vocata alla coltivazione della vite;

**Vitigni:** tipici della zona, quali il Magliocco, il Greco Nero e la Malvasia;

**Metodo di Coltivazione:** tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 70 quintali di uva per ettaro;

**Periodo di Vendemmia:** da metà a fine ottobre;

**Vinificazione:** pressatura soffice e lungo contatto con le bucce;

**Fermentazione:** in acciaio con temperature controllate;

**Affinamento:** prima in acciaio per circa sei mesi, poi in barrique di rovere di secondo passaggio per dodici mesi, infine sei mesi di bottiglia, in modo da ammorbidire eventuali spigolosità;

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Colore:** rosso rubino carico tendente al granato, in seguito alla naturale e necessaria evoluzione in bottiglia;

**Profumo:** intenso e persistente di frutti a bacca rossa, sentori speziati di tabacco e vaniglia, dovuti al giudizioso passaggio in barrique di rovere;

**Sapore:** vellutato, corposo, di grande personalità, morbido, giustamente tannico, un vino elegante ma deciso;

**Abbinamenti Gastronomici:** è vino da meditazione, eccellente l'abbinamento con carni cucinate in casseruola per lungo tempo come lo stracotto, ottimo con il pecorino crotonese stagionato;

**Temperatura di Servizio:** 18-20 °C. previa ossigenazione;

**Gradazione Alcolica:** 13,5% vol.