

TERRANO bianco  
CALABRIA IGP



CL 25

CL 75

CL 150

  
**SPADAFORA**  
1915  
**TERRANO**

*Una terra amara quella calabra, la cui tradizione vitivinicola risale ai tempi della Magna Grecia, una terra bella e rigogliosa ma anche aspra ed ostile con i suoi figli.*

*Il nome esprime in pieno l'identità di questo vino, un vino che, senza tanti fronzoli, vuole essere riconosciuto come espressione della sua "madreterra" da cui trae forza e sostegno.*

**Classificazione:** CALABRIA I.G.P.

**Tipologia:** bianco;

**Bottiglie Prodotte:** 60.000

**Territorio:** la provenienza delle uve da cui si ottiene il Terrano bianco è esclusivamente regionale, sono preferiti i territori collinari, con altezza media di 400-500 mt. slm;

**Vitigni:** Greco bianco in purezza;

**Metodo di Coltivazione:** tradizionalmente ad alberello, oppure cordone speronato nei nuovi impianti presenti sul territorio;

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

**Vinificazione:** pressatura soffice, in bianco, ovvero senza contatto con le bucce;

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

**Affinamento:** in acciaio per circa sei mesi, poi almeno due mesi in bottiglia;

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** giallo dorato con riflessi verdognoli in gioventù;

**Profumo:** floreale, mediamente intenso e persistente, con un delicato sentore di banana ed ananas;

**Sapore:** fresco, piacevole, con una buona acidità, un vino equilibrato

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo aperitivo, è particolarmente indicato con i primi piatti semplici ma gustosi della cucina marinara, ineguagliabile con una buona frittura di paranza;

**Temperatura di Servizio:** servire a 8-10 °C.

**Gradazione Alcolica:** 12% vol.

**Premi e Riconoscimenti:** un vino che non ama essere messo in mostra, per cui le sue migliori recensioni sono quelle dei tanti appassionati che lo apprezzano e ne decantano le sue caratteristiche organolettiche;