

PECORANERA
CALABRIA I.G.P.



CL 75



SPADAFORA

1915

PECORANERA

In tutte le buone famiglie c'è sempre la "pecora nera" ovvero l'anticonformista, il diverso, colui che esce fuori dagli schemi, per lo stesso motivo abbiamo voluto che questo vino si chiamasse così. Un vino bianco che pur essendo prodotto da vitigno autoctono, Greco Bianco in purezza, esprime nelle sue caratteristiche organolettiche, la sua unicità e quindi la sua diversità, lo si ama o lo si odia, la nostra Pecoranera appunto.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: bianco;

Bottiglie Prodotte: 20.000

Territorio: la provenienza delle uve è esclusivamente collinare, in terra di Calabria;

Vitigni: Greco Bianco in purezza, uno dei nostri vitigni autoctoni per eccellenza;

Metodo di Coltivazione: cordone speronato, resa media per ettaro abbastanza ridotta;

Periodo di Vendemmia: da metà a fine settembre;

Vinificazione: pigiadiraspatura ed immediata pressatura soffice delle uve;

Fermentazione: in acciaio, con temperature costantemente controllate;

Affinamento: in acciaio prima, poi giudiziosa evoluzione in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo scarico con riflessi verdognoli, tendenti al dorato in evoluzione;

Profumo: persistente il bouquet floreale, piacevoli sentori di fiori di mandorlo;

Sapore: è un vino secco, fresco, con una buona persistenza aromatica ed accennato retrogusto amarognolo nel finale;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo aperitivo, consigliato l'abbinamento con i delicati piatti a base di funghi, eccellenti con la ricca cucina marinara della regione;

Temperatura di Servizio: servire fresco, consigliata 8-10 °C.;

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Premi e Riconoscimenti: un vino così giovane che non ha avuto ancora modo di farsi notare dai media, siamo certi che con il tempo avrà il suo giusto riconoscimento.