

FIEGOROSA  
TERRE DI COSENZA DOP



CL 375

CL 75

  
**SPADAFORA**  
1915  
**FIEGOROSA**

*Le colline di Fiego, da cui origina il nome Fiegorosa, sono una microarea della sottozona Donnici della DOP Terre di Cosenza, dove da sempre si coltiva il Magliocco Dolce.*

*La particolare esposizione ed il microclima unico, determinano una caratterizzazione in termini pedoclimatici ed ampelografici; gli impianti sono quelli storici, coltivati ad alberello, con rese medie molto basse e raccolta manuale.*

*Tali elementi caratterizzano questa etichetta come espressione pura del territorio.*

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

**Tipologia:** rosato;

**Bottiglie Prodotte:** 30.000

**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 slm, delimitata dai fiumi Crati e Savuto. "Fiego" è un'area particolarmente vocata, del territorio di Donnici, dalla quale provengono le uve utilizzate per la vinificazione di questo splendido vino rosato;

**Vitigni:** autoctoni del territorio, quali il Magliocco Dolce in prevalenza, il Greco Nero e come da tradizione, la Malvasia bianca, seppur in quantità minima;

**Metodo di Coltivazione:** tradizionalmente ad alberello, con bassa resa media per ettaro;

**Periodo di Vendemmia:** essendo in collina, la raccolta avviene da metà a fine ottobre;

**Vinificazione:** pressatura soffice e breve macerazione con le bucce;

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

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

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosa rubino tendente al porpora in gioventù;

**Profumo:** caratteristico, intenso e persistente il quadro aromatico, piacevoli note floreali, la rosa canina è immediatamente percettibile;

**Sapore:** è un vino fresco, buona l'acidità, morbido ed accogliente al palato, accennato retrogusto amarognolo nel finale;

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo aperitivo o fuoripasto, particolarmente indicato con i primi piatti, eccellente con i salumi della tradizione regionale, superbo con il baccalà e peperoni "cruschi" fritti;

**Temperatura di Servizio:** servire fresco, consigliata 10-12°C.

**Gradazione Alcolica:** 13% vol.

**Premi e Riconoscimenti:** numerosi i riconoscimenti avuti da questa etichetta nel corso degli anni; recensito, con lusinghiere valutazioni, nelle principali guide enologiche nazionali.