

NEROPACO
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75



SPADAFORA

1915

NEROPACO

Il nome vuole enfatizzare la sua prima caratteristica organolettica, un vino dal colore rosso granato intenso, fitto ed impenetrabile, rosso scuro quasi a confondersi con i toni del nero. Ottenuto mediante prolungata infusione o "ripasso" con le vinacce, appena pigiate sofficemente, del "fratello maggiore", il nostro vino più pregiato, il 1915 appunto, da cui ne trae ulteriore vigore, acquisendone carattere ed austero corpo.

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

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 15.000

Territorio: Donnici, un territorio collinare posto a sud di Cosenza, alla confluenza tra i fiumi Crati e Busento, area agricola storicamente vocata alla coltura della vite;

Vitigni: Magliocco Dolce, in purezza;

Metodo di Coltivazione: alberello, come da tradizione, la cui resa media per ettaro è molto ridotta, a tutto vantaggio della qualità;

Periodo di Vendemmia: solitamente da inizio a metà ottobre;

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve appena raccolte; prima lunga macerazione a contatto con le bucce, successiva pressatura soffice delle vinacce ed infusione o "ripasso" del mosto fiore ottenuto insieme alle vinacce fresche del nostro miglior vino, il 1915, in modo da acquisirne, seppur parzialmente, le caratteristiche organolettiche primarie;

Fermentazione: esclusivamente in acciaio con costante controllo della temperatura;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi in bottiglia per il periodo necessario ad armonizzare il quadro aromatico e levigare i tannini più spigolosi;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso, tendente al nero, fitto ed impenetrabile;

Profumo: il bouquet è ampio e complesso, netti i sentori di frutta a bacca rossa, amarena e frutti di bosco in prevalenza; cacao e cioccolato amara in evoluzione;

Sapore: vellutata morbidezza iniziale dovuta al suo esuberante grado alcolico, bilanciata da una moderata tannicità nel finale; acidità piacevolmente contenuta; caldo, elegante e fine, un vino di grande personalità;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con i primi piatti ricchi di sapori della cucina regionale; ideale con le pietanze base di carne, sia cucinate alla brace che in tegame; lo consigliamo anche con un tagliere di salumi e formaggi, tipici della tradizione locale;

Temperatura di Servizio: servire a temperatura di cantina, consigliata 18-20 °C.

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Premi e Riconoscimenti: un vino che, vista la sua giovane età, non ha ancora avuto modo di farsi apprezzare dagli addetti ai lavori, siamo convinti ci darà molte soddisfazioni.