

NOVELLO
CALABRIA IGP



CL 75



SPADAFORA
1915
NOVELLO

Il Novello è il primo vino della vendemmia, da non confondere con il vino nuovo, ottenuto grazie alla tecnica della "macerazione carbonica", secondo cui, le uve appena raccolte vengono collocate intere in un silos, chiuso ermeticamente e saturato con anidride carbonica; a questo punto i lieviti indigeni e gli zuccheri, naturalmente presenti nelle uve (intere), iniziano il processo di fermentazione. Ciò determina la caratteristica di questo vino particolare, le cui note di fruttuosità e morbidezza lo rendono unico e diverso da qualunque altro vino prodotto con la tecnica tradizionale.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.;

Tipologia: rosso Novello;

Bottiglie Prodotte: 10.000;

Territorio: zona collinare compresa tra i 400 ed i 600 mt. di altezza slm, delimitata dai fiumi Crati e Savuto, terra storicamente vocata alla coltivazione 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 fine settembre;

Vinificazione: raccolta e selezione manuale delle uve, macerazione carbonica al 100% del prodotto, in modo da ottenere un mosto parzialmente fermentato, dai profumi particolarmente intensi e dal colore violaceo caratteristico, successiva diraspatura e breve macerazione a contatto con la buccia, spremitura soffice;

Fermentazione: esclusivamente in acciaio con costante controllo della temperatura;

Affinamento: nessuno, viene messo in bottiglia immediatamente;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso caratteristico, riflessi violacei tendenti al porpora;

Profumo: intenso, persistente, sorprendente la nota aromatica di frutti di bosco, amarena, lampona e ribes in particolare;

Sapore: è un vino morbido ed elegante, vinoso, vellutato, con equilibrata ma non invadente struttura tannica nel finale;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con tagliate di salumi e formaggi a media stagionatura, zuppe di legumi, eccellente con le castagne infornate localmente chiamate "caldaroste o ruselle";

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

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Premi e Riconoscimenti: sono innumerevoli i premi ricevuti dal nostro vino Novello, un vino al quale abbiamo sempre creduto, che anno dopo anno ci regala sempre grandi soddisfazioni.