

PEPEROSSO
CALABRIA IGP



CL 375

CL 75



SPADAFORA

1915

PEPEROSSO *etichetta nera*

Il Peperosso è un vino prodotto da un equilibrato blend di Magliocco Dolce e Merlot, il primo rappresenta l'autoctono della nostra tradizione enologica, forza, struttura ed alcolicità, il secondo, vitigno internazionale per eccellenza, funge da mitigatore dell'irruenza del primo, ammorbidendone il carattere e impreziosendone il profilo sensoriale.

Etichetta le cui caratteristiche organolettiche la rendono un ottimo abbinamento con le pietanze piccanti, da qui il nome originale, tipiche della cultura gastronomica calabrese.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 30.000

Territorio: le uve sono coltivate esclusivamente su aree collinari, con ottima esposizione ed importante escursione termica, tali da esaltare le caratteristiche del vitigno;

Vitigni: una equilibrato blend di Magliocco Dolce e Merlot;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente ad 80 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, successiva ma fondamentale macerazione a freddo, tale da estrarre gli aromi varietali, il colore caratteristico e le componenti polifenoliche più morbide e fruttate;

Fermentazione: in acciaio con costante controllo della temperatura;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi in bottiglia per qualche mese;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso caratteristico di sontuosa intensità, nell'unghia il riflesso è porpora tendente al violaceo in gioventù;

Profumo: decisamente fruttato intenso, bouquet ampio e complesso, sentori di ciliegia, ribes e lamponi;

Sapore: ingresso morbido ed elegante, acidità contenuta, tannini eleganti ed equilibrati, un vino giovane ed innovativo;

Abbinamenti Gastronomici: la morbidezza e la piacevole fruttuosità, rendono eccellente, ma non esclusivo, l'abbinamento con le pietanze piccanti, tipiche della cucina regionale;

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

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Premi e Riconoscimenti: ampiamente attenzionato da tutte le maggiori guide di settore (*Gambero Rosso, Luca Maroni, Paolo Massobrio, Vitae AIS, Bibenda FIS, Veronelli*) con valutazioni lusinghiere, il Peperosso è ufficialmente il vino dell'Accademia Italiana del Peperoncino di Diamante, consacrando di fatto la sua particolarità.