

ROSASPINA  
CALABRIA IGP



CL 375

CL 75

  
**SPADAFORA**  
1915  
**ROSASPINA**

*La Rosa è l'emblema floreale che rappresenta la femminilità, è il colore della donna, il colore del vino; la Spina simboleggia invece il dolore che la vita ci può riservare, quando meno ce lo aspettiamo. Il nome Rosaspina è figlio quindi del fine che sostiene, per cui attraverso la vendita di questa etichetta sosteniamo l'associazione "Una Mano sul Cuore", che si occupa di fare attività di informazione e prevenzione contro le malattie oncologiche femminili e per fini sociali in genere.*

**Classificazione:** CALABRIA I.G.P.;

**Tipologia:** rosato;

**Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Territorio:** la provenienza delle uve da cui si ottiene il Rosaspina è prevalentemente collinare, con altezza media di 400-500 mt. slm., in terra di Calabria naturalmente;

**Vitigni:** Greco Nero in purezza;

**Metodo di Coltivazione:** tradizionalmente ad alberello, con resa media limitata a circa 80 quintali di uva per ettaro;

**Periodo di Vendemmia:** la raccolta avviene da metà a fine settembre, quando l'acidità è bilanciata da una buona maturazione zuccherina;

**Vinificazione:** pressatura soffice e breve macerazione a contatto con le bucce, in modo da estrarre solo il delicato e particolare colore rosa cipria;

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

**Affinamento:** in acciaio prima, poi un breve ma fondamentale passaggio in barrique, infine tre mesi in bottiglia;

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** un rosa cipria scarico, con delicati riflessi rubino tendenti al porpora in gioventù;

**Profumo:** caratteristico, intenso e persistente il bouquet floreale, nel finale evidenti e piacevoli note agrumate;

**Sapore:** è un vino delicato, fresco, buona acidità, morbido ed accogliente, accennato retrogusto amarognolo;

**Abbinamenti Gastronomici:** particolarmente indicato con i primi piatti di pesce, zuppe di crostacei, ottimo l'abbinamento con un tagliere di salumi e formaggi poco stagionati;

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

**Gradazione Alcolica:** 13% vol.

**Premi e Riconoscimenti:** presente, con lusinghiere valutazioni, nelle principali guide di settore, tra i vini finalisti della prestigiosa ed esclusiva selezione di "Merano Wine Festival"; premiato nel 2018 dalla guida AIS "VITAE", con il premio "FRECCIA DI CUPIDO" per "l'intensa reazione emozionale provocata nel degustatore".