

SOLARYS rosso
VINO PASSITO




SPADAFORA
1915
SOLARYS

Il nome di questa etichetta richiama il solo ed unico artefice del suo essere, è infatti il sole estivo della nostra amata terra, l'elemento che determina le sue caratteristiche organolettiche. Un vino passito di grande pregio il nostro Solarys rosso, una vendemmia tardiva di uve da vitigno autoctono, coltivate ad alberello, lasciate sulla pianta ad essiccare gradualmente fino a raggiungere la naturale concentrazione zuccherina; vinoso, dolce, mai stucchevole, un delicato nettare da servire in abbinamento ai dolci secchi tipici della regione.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso Passito naturale da raccolta tardiva;

Bottiglie Prodotte: 3.000

Territorio: la zona di origine delle uve è quella di Donnici, dalla quale origina anche l'omonimo vino a D.O.P.;

Vitigni: Magliocco Dolce in purezza;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 50 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: la raccolta tardiva avviene nel periodo compreso tra metà e fine novembre, così facendo si determina un appassimento naturale delle uve sulla pianta;

Vinificazione: pressatura soffice e lunga macerazione con le bucce;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio, poi almeno sei mesi in barrique di rovere, infine evoluzione naturale in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato in evoluzione;

Profumo: netto l'aroma di frutti rossi, ciliegia e lampone, accennati i sentori speziati di vaniglia e cioccolato, dovuti al passaggio in barrique;

Sapore: vino caldo, avvolgente, moderatamente tannico, dolce ma non stucchevole, elegante, inaspettato il delicato retrogusto amarognolo;

Degustazione: è un vino da dessert particolare, l'abbinamento è del tutto soggettivo, consigliamo di degustarlo con dei dolci secchi, ottimi quelli tipici della regione, come i turdilli o la pitta m'bigliata;

Temperatura di Servizio: servire a 14-18 °C.

Gradazione Alcolica: 16% vol.

Premi e Riconoscimenti: ampiamente attenzionato da tutte le maggiori guide di settore (*Gambero Rosso, Vini Buoni d'Italia, Luca Maroni, Paolo Massobrio, Vitae AIS, Bibenda FIS, Veronelli*) con valutazioni lusinghiere.

CL 50