VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Palikos

Productor: Malaspina

Calabria I.G.T.

100% Nerello calabrese, Gaglioppo · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Reggio Calabria, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.5 %

Edad de vides: 40 años

Producción anual: 48000 (Botellas).

Suelo: Arcilloso ligero,Calcáreo

Altitud: 601 m - 700 m



VITICULTURA:
Los viñedos de la bodega se encuentran en Palizzi, contrada Dareri, a unos 600 metros sobre el nivel del mar, donde se cultivan Nocera y Calabrese Nero, y en Melito de Porto Salvo, con Passa y Magliocco, con una densidad de 5,000 plantas por hectárea. Todos están en colinas con buena exposición solar. La bodega utiliza el sistema tradicional de alberello, que, aunque laborioso, es más resistente al cambio climático y a las altas temperaturas, ya que las vides tienen raíces más profundas y sobreviven mejor en condiciones extremas.

VINIFICACIÓN:
Fermentación en tanques de acero inoxidable con control de temperatura (28°C). Maceración durante cinco días y un tiempo de crianza de 4 a 5 meses en tonneaux (varía según la añada) y luego 2 meses en botella antes de la liberación.

NOTAS DE CATA:

El vino presenta un color rojo rubí. En nariz, muestra una buena intensidad con notas afrutadas y un toque ligeramente picante. En boca, se percibe cálido y lleno, con una discreta nota tánica y un equilibrio general.

MARIDAJE:

Marida mejor con carnes blancas y quesos ligeramente maduros. Un olatillo de tacos de pato con adobo ligeramente picante, sería ideal.