VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Pellaro Rosso

Productor: Malaspina

Pellaro I.G.T

100% Allicante Bouschet, Nerello Capuccio, Nuecera · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Reggio Calabria, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

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:
La fermentación ocurre en tanques de acero inoxidable con control de temperatura a 28°C, con una maceración de 12 días. Luego, el vino se envejece durante 8 meses en barricas de Allier y 2 meses en botella antes de su lanzamiento.

NOTAS DE CATA:

El vino presenta un color rojo rubí vivo. En nariz, es intenso y delicado, con aromas de frambuesa y violeta, y un toque ligero de especias. En boca, es decidido y cálido, bien estructurado, con un componente tánico discreto y equilibrado.

MARIDAJE:

Sus características realzan el placer de degustar platillos de mucho sabor como, las chuletas de cerdo, las salchichas a la parrilla y el cabrito al horno.