VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Patros Pietro Rosso

Productor: Malaspina

Calabria I.G.T.

100% Magliocco · 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:
La vendimia se realiza de manera manual a principios de octubre. La fermentación ocurre en acero inoxidable a una temperatura de 26 a 28°C. La vinificación incluye una maceración prolongada de las uvas a temperatura controlada, con una duración de 12 días. El vino madura durante 8 meses en roble francés.

NOTAS DE CATA:

El vino presenta un color rojo rubí intenso con tonos degradados de púrpura. En nariz, es intenso y afrutado, con notas de moras y grosellas, complementado por delicados toques especiados provenientes del cuidadoso envejecimiento en barricas. En boca, es lleno y estructurado, con una gran persistencia aromática que deja una agradable sensación final de calidez.

MARIDAJE:

Este vino va bastante bien con carnes rojas y platillos condimentados. La charcutería o estofados de gran sabor serían