

DOLCEMARE  
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75



SPADAFORA

1915

## DOLCEMARE

*Dolcemare, un vino bianco particolare, al naso floreale e fruttato, al palato freschezza gustativa e morbidezza estrema, caratteristiche organolettiche in antitesi tra loro, bilanciate e mai in eccesso l'un l'altra. Il segreto risiede nella tecnica di vinificazione, una doppia raccolta delle uve Greco e Malvasia, in due periodi differenti della maturazione, a fine agosto la prima raccolta, per ottenere le note acide ed i profumi floreali; a fine settembre la seconda raccolta delle uve più mature, tali da conferire la spiccata morbidezza ed i profumi fruttati. Per apprezzarne le particolari caratteristiche organolettiche consigliamo una temperatura di servizio molto bassa.*

**Classificazione:** Terre di Cosenza D.O.P. - Sottozona DONNICI;

**Tipologia:** bianco;

**Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Territorio:** Donnici è un territorio collinare a sud di Cosenza, tra la Valle del Savuto e la catena costiera, la cui elevata escursione termica e la particolare esposizione lo rendono particolarmente vocato alla coltivazione della vite;

**Vitigni:** Greco Bianco e Malvasia;

**Metodo di Coltivazione:** sistema di allevamento ad alberello, resa media per ettaro ridotta volutamente a 80 quintali di uva;

**Periodo di Vendemmia:** due i momenti della raccolta, fine agosto e fine settembre, in modo da coglierne le peculiarità del diverso livello di maturazione delle uve;

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve con successiva vinificazione in bianco;

**Fermentazione:** esclusivamente in acciaio con costante controllo della temperatura;

**Affinamento:** prima in acciaio per tre mesi, poi in bottiglia per armonizzare il quadro organolettico;

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco con riflessi verdognoli in gioventù, tendenti al dorato in evoluzione;

**Profumo:** il bouquet è ampio e complesso, note floreali si fondono con sentori di frutta a bacca bianca, un delicato equilibrio di profumi;

**Sapore:** freschezza e morbidezza bilanciata da una nota acida nel finale;

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo aperitivo, l'abbinamento ideale è con i piatti della cucina marinara, crostacei e pesce dal sapore delicato, meglio se alla griglia, come la seppia, oppure con una buona trota salmonata al cartoccio;

**Temperatura di Servizio:** servire molto fresco, consigliata 4-5 °C.

**Gradazione Alcolica:** 13% vol.

**Premi e Riconoscimenti:** recensito dalle principali guide di settore con valutazioni lusinghiere, siamo convinti sarà un vino che ci darà grandi soddisfazioni.