

TERRANO rosso  
CALABRIA IGP



CL 25

CL 75

CL 150



SPADAFORA  
1915

## TERRANO

*Una terra amara quella calabra, la cui tradizione vitivinicola risale ai tempi della Magna Grecia, una terra bella e rigogliosa ma anche aspra ed ostile con i suoi figli.*

*Il nome esprime in pieno l'identità di questo vino, un vino che, senza tanti fronzoli, vuole essere riconosciuto come espressione della sua "madreterra" da cui trae forza e sostegno.*

**Classificazione:** CALABRIA I.G.P.

**Tipologia:** rosso;

**Bottiglie Prodotte:** 75.000

**Territorio:** la provenienza delle uve da cui si ottiene il Terrano rosso è esclusivamente regionale, sono preferiti i territori collinari, con altezza media di 400-500 mt. slm;

**Vitigni:** Magliocco in purezza;

**Metodo di Coltivazione:** tradizionalmente ad alberello, oppure cordone speronato nei nuovi impianti presenti sul territorio;

**Periodo di Vendemmia:** da fine settembre a metà ottobre;

**Vinificazione:** pressatura soffice ed equilibrata macerazione con le bucce;

**Fermentazione:** in acciaio con temperature controllate;

**Affinamento:** in acciaio per circa sei mesi, poi almeno tre mesi in bottiglia;

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso, con riflessi violacei in gioventù;

**Profumo:** intenso e persistente, netta la frutta rossa matura ed i sentori di more e ribes;

**Sapore:** buona l'acidità, è un vino molto morbido e gradevole, moderatamente tannico;

**Abbinamenti Gastronomici:** particolarmente indicato con i piatti della cucina regionale come gli gnocchi di patate al sugo, le bracioli di maiale alla brace ed il pecorino crotonese a media stagionatura, ottimo con i salumi e gli insaccati;

**Temperatura di Servizio:** servire a 18-20 °C.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% vol.

**Premi e Riconoscimenti:** un vino che non ama essere messo in mostra, per cui le sue migliori recensioni sono quelle dei tanti appassionati che lo apprezzano e ne decantano le sue caratteristiche organolettiche;