ACQUISTATO IL .....

# "Alfierinero" Rosso IGT Calabria 2022 2022

## Buona struttura, ottimo equilibrio

Siamo ad Arghillà, alle porte di Reggio Calabria. E' qui che l'azienda agricola Zagarella coltiva i suoi vigneti da cui proviene l'uva Malvasia Nera usato per produrre questo interessante Alfierinero, rosso IGT Calabria. Un vino apprezzato da appassionati e critica enologica che lo ha premiato con diversi giudizi molto positivi. L'uva viene raccolta a piena maturazione, quando gli acini hanno concentrato al meglio tutti i profumi, il colore e lo zucchero. La vinificazione inizia con una fase di macerazione di circa due settimane in vasche di acciaio Inox, a temperatura controllata. Ultimata la fermentazione alcolica e la malolattica, il vino viene passato in botti grandi di quercia da 20 ettolitri. E, prima dell'imbottigliamento, si effettua solo una leggera chiarifica. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino carico, con profumi intensi tipici della varietà. Si riconoscono, in particolare, sentori speziati di tabacco e piccoli frutti di bosco ben maturi. In bocca, è un vino di buona struttura, ben equilibrato e con tannini decisi. Ottimo con una grigliata di carne ma anche con formaggi saporiti e salumi della tradizione.

Reggio Calabria, terra meravigliosa e dalle mille contraddizioni. E' qui che l'Azienda Agricola Zagarella fonda le proprie radici. Una storica famiglia che già a partire dal 1800 si è dedicata alla coltivazione delle proprie terre, puntando a una produzione di alta qualità, nel rispetto della natura. Oggi l'azienda si estende su circa 70 ettari, di cui 36 coltivati a uliveto, 24 a bosco di castagno e 10 a vigneto. Dolci colline esposte al sole e affacciate sul mare dello Stretto di Messina. In cantina si avvale delle tecnologie naturali più avanzate, tra cui l'innovativo sistema Ganimede® che permette di trattare l'uva senza l'ausilio di processi meccanici, mantenendone l'integrità e consentendo un abbassamento delle temperature di vinificazione. Da queste attenzioni nascono vini ben riconoscibili per la loro spiccata estrazione dei profumi varietali e per una maggiore persistenza degli stessi nel bicchiere. Grazie all'entusiasmo di giovani imprenditori, possiamo così godere di una gamma di prodotti che riescono a coniugare sapientemente terra e sole, tecnologia e tradizione, storia e avanguardia.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Spalliera con potatura cordone speronato |
| **Densità imp.** | 6000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo Secco IGT |
| **Provenienza** | Calabria |
| **Uve** | Malvasia nera |
| **Gradazione** | 13%vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | Vino che si presta bene all'invecchiamento in bottiglia ma gradevole anche giovane |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | La varietà viene vinificata per circa 12/15 giorni in vasche INOX a temperatura controllata con tecnologia Ganimede® che consente una macerazione pellicolare dinamica delle bucce coadiuvata da tecniche di “delastagè” che favoriscono l’estrazione del colore e dei polifenoli. Ultimata la fermentazione malolattica, segue l’affinamento in botte di quercia da 20Hl al termine del quale si effettua una leggera chiarifica prima dell’imbottigliamento. |
| **Sensazioni** | Colore rosso rubino carico, profumo deciso tipico della varietà, con sentori di tabacco, speziato, piccoli frutti di bosco. In bocca di buona struttura, equilibrato con tannini piuttosto decisi. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821