

Nerone di Calabria

Calabria IGT Rosso



Prodotto con uve Nerello Calabrese 70% e Sangiovese 30 %, selezionate sulle impervie e soleggiate colline Calabresi a circa 600-800 mt. di altitudine, vendemmiate tardivamente per ottenere il massimo della concentrazione aromatica e fatto fermentare in botti di rovere, barriques, abbiamo ottenuto un vino della gradazione di 14 gradi, con un'acidità totale di 7gr/litro, un ph di 3.3. e acidità volatile bassissima, 0.4 gr/litro.

Denominazione: IGT Calabria Rosso "Nerone di Calabria"

Uvaggio: Nerello Calabrese 70%, Sangiovese 30%

Vinificazione: 96 ore di macerazione e fermentazione in piccole botti di rovere

Terreno vigneti: Medio impasto

Gradazione: 14 % Vol.

Temperatura di servizio: 15°C

Bottiglia: Bordolese 75cl; Magnum 1,5l; Jeroboam 5l

Abbinamenti gastronomici: Accompagna i piatti tipici della cucina calabrese, le carni rosse, speziate, piccanti, la selvaggina, la cacciagione e formaggi stagionati. Un esperimento riuscito: "il risotto al Nerone" (riso Vialone nano, cipolla di Tropea, burro, olio extravergine, pecorino stagionato grattugiato, brodo di carne, Nerone di Calabria).

Aspetti organolettici: Dal colore rosso rubino carico, molto intenso, di difficile trasparenza se non osservato con luce riflessa, dai tannini eleganti, nobili e compatti. Il Nerone di Calabria sfida palati molto esigenti soddisfacendoli pienamente soprattutto se abbinato a carni rosse, grigliate, piccanti e non, ai sughi, salumi e formaggi stagionati. Ossigenandolo si avvertono intensi e persistenti profumi vinosi, molto speziati.

