ACQUISTATO IL .....

Terre di Cosenza Rosso DOP Antico 2014



Antico racconto di tradizione calabrese

Sentivate la mancanza della Calabria? Noi sì, e l'Antico ce l'ha fatta passare in un nanosecondo: naso fine e complesso, di frutta secca, potpourri e quei profumi mediterranei che sembrano scaturire direttamente dalle colline cosentine. E poi la bocca, calda, piena, di ottimo equilibrio e persistenza. Un rosso strepitoso che abbiamo promosso con ottimi voti.

Donnici99 è una piccola realtà calabrese nata nel 1999 dall'idea di un gruppo di amici con un intento preciso: recuperare la tradizione del vino a Donnici. Fino al 2011 "Donnici" era anche una delle DOC storiche della Calabria, poi confluita come sottozona nella DOP provinciale "Terre di Cosenza". La filosofia aziendale di Donnici99 nell'Antico appare chiara già dal nome: Antico come i vitigni da cui nasce, magliocco e greco nero, da sempre legati alla tradizione vitivinicola cosentina. O come Eros che, come recita l'etichetta, "è tra gli dèi il più antico e il più degno, ha i maggiori titoli per guidare l'uomo sulla via della virtù e della felicità, sia in vita che nel regno dell'aldilà" (Platone, Simposio). Se queste sono le premesse… lasciamoci guidare! Donnici99 si estende su 17 ha, su un ampio poggio a 500 m s.l.m., tra la Catena costiera e la Sila. Gli ettari vitati sono 6,5, per il resto ulivi e il bosco tipico della macchia mediterranea. La viticoltura è di tipo convenzionale, e le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 25.000. Oltre all'Antico l'azienda produce l'Ardente (Terre di Cosenza Rosso DOP a base aglianico), il Fugace (Calabria Rosato IGT, a base aglianico e barbera), il Brigante (Calabria Bianco IGT, a base pinot bianco, incrocio manzoni, greco bianco e montonico) e il Magnum (Calabria Rosso IGT, 100% Barbera, in formato magnum).

La Vigna

Terreno	Suoli su formazioni sabbiose conglomeratiche non calcaree
Esposizione	Sud/Sud-Est, 450m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Magliocco 70%, Greco nero 30%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 4 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti
Vinificazione	Raccolta delle uve a mano. La pigiatura si conclude sempre nella giornata della raccolta e il mosto viene portato da subito, per un periodo di 1-2 giorni, a bassa temperatura, prima dell?attivazione della fermentazione. La fermentazione, in acciaio, avviene in due fasi: una a contatto con le vinacce che dura max 4 gg ed una molto lunga e lenta di 2-3 settimane; per l?intero periodo la temperatura della massa non supera mai i 22-25 gradi. La Fermentazione malolattica avviene nelle barrique di secondo passaggio. Tutta la stabilizzazione avviene poi in acciaio e l?intero periodo di maturazione del vino è intervallato da un affinamento in barrique (circa 5 mesi) sempre di secondo passaggio
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; al naso note fini e complesse, di spezie mediterranee, potpourri e frutta secca; bocca piena ed equilibrata, di buona persistenza, tannino vivo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821