



ACQUISTATO IL

Terre di Cosenza Rosato DOP Fugace

2014



Svinando

Fugace e rapido è il gaudio dell'amore

'Godiamo!', ci esorta Violetta nella Traviata di Verdi. Perché 'fugace e rapido è il gaudio dell'amore'... e Fugace è anche il Rosato di Cantina Donnici 99, che dalla Calabria ci inebria con profumi solari di ciliegia e melone, e ci conquista con una beva pimpante e freschissima. Siate rapidi perché... 'è un fior che nasce e muore, né più si può goder.'

"Libiamo ne' lieti calici, che la bellezza infiora": uno dei brindisi più famosi della storia. Rinnoviamo l'invito insieme a Donnici 99, con un rosato vibrante e dinamico, a base aglianico e barbera. 13,5 gradi alcolici che non si sentono per niente: fresco e versatile come un bianco, abbinabile come un rosso! 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". Donnici 99 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 al Fugace l'azienda produce l'Ardente (Terre di Cosenza Rosso DOP a base aglianico), l'Antico (Terre di Cosenza DOP a base magliocco e greco nero), 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 ? sudEst, 450-500 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Calabria
Uve	Aglianico (60%) e Barbera (40%)
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Antipasti, salumi e formaggi freschi, primi piatti, secondi di carne e di pesce
Vinificazione	Pigiadiraspatura in continuo e pressatura soffice; fermentazione in vasca in acciaio inox coibentata mantenendo il mosto, come per le vinificazioni in bianco, alle basse temperature (partenza a 3 gradi per poi mantenersi sotto i 16-17 gradi). Il processo è molto lento e lungo per cui sono richieste dalle 8 alle 12 settimane prima di poter procedere con i processi di affinamento e stabilizzazione
Sensazioni	Colore rosato acceso e vivo; naso di frutta fresca, con sfumature tra il melone e la ciliegia; bocca snella e beverina

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