ACQUISTATO IL .....

Kalavrìa IGT Calabria Bianco Passito 2013



Calore calabrese

Il Kalavrìa è ottenuto da uve greco bianco, raccolte in vendemmia tardiva e fatte appassire al sole della Calabria. Nettare giallo dorato tendente all'ambra, con accenni di frutta secca e scorze d'arancia candita, miele di zagara, infuso di erbe, accenni di assenzio. In bocca è ricco, dolcissimo, con sfumature fruttate e persistenti, profondo e lungo. Perfetto in abbinamento a pasticceria e formaggi a pasta dura, ottimo da solo come vino da meditazione.

Barone di Bolaro ha sede a Pellaro, un comune di Reggio Calabria. Qui il territorio è molto vocato per la produzione vinicola: sole, mare, vento e posizione geografica conferiscono ai vitigni un valore aggiunto di inestimabile qualità. Barone di Bolaro dispone di 7 ettari di vigneti impiantati a sangiovese, nerello calabrese e malvasia bianca e altri 12 ettari di vigneti coltivati a greco bianco e gaglioppo. La filosofia aziendale è quella di valorizzare i vitigni autoctoni della zona, per ottenere una selezione di vini particolari e di altissima qualità. Passione e dedizione, rispetto per l?ambiente, metodi tradizionali che si intrecciano sapientemente con le più innovative tecnologie. È così che Barone di Bolaro porta avanti la sua storia, continuando ad investire sulla qualità per mirare all?eccellenza dei propri vini.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sudest, 50/250 Mt slm
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Calabria
Uve	Greco Bianco 100%
Gradazione	15% Vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	1 anno
Abbinamento	Formaggi a pasta dura stagionati, pasticceria secca e dolci in genere
Vinificazione	Ottenuto dal doppio appassimento delle uve Greco Bianco, prima con vendemmia tardiva e poi sui graticci al sole di Calabria. Viene vinificato in acciaio a temperatura controllata dove fa un lungo affinamento, poi in bottiglia per minimo 6 mesi
Sensazioni	Profondo dal colore Ambra, con accenni di frutta secca, miele di castagno, infusi di erbe, accenni di assenzio. Bocca ricca, dolcissima, profonda e lunga

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