



ACQUISTATO IL

Kalavria IGT Calabria Bianco Passito

2013

Calore calabrese



Svinando

Il Kalavria 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