ACQUISTATO IL .....

"Alfierirosato" Calabria IGT 2025 2025



Massima espressione del calore meridionale

Alfierirosato nasce da una lavorazione accurata di uve Nocera e Calabrese. La varietà Nocera, in particolare, è antichissima, tra le prime a comparire in Italia intorno al VII secolo avanti Cristo. Lo storia di questo vitigno si associa a quella dei Nerelli (Mascalese e Cappuccio) con cui ha profonde similitudini e con cui condivide l'area geografica di maggior interesse. Sia la Nocera che il Calabrese, infatti, sono vitigni presenti sia in Sicilia che nell'area di Reggio Calabria. Nella sua zona di produzione originaria, dunque, può capitare di imbattersi in vigneti secolari, con ceppi datati di centinaia di anni. Alfierirosato, Indicazione Geografica Tipica, è l'ultimo arrivato nelle cantine Zagarella. Massima espressione del calore meridionale, questo vino si presenta di un bel colore rosa tenue ma brillante che richiama le piantagioni di fiori di pesco. Al naso offre un bouquet floreale e di macchia mediterranea, mentre in bocca è fresco e intenso. Ben equilibrato, gode di un'ottima persistenza. E' ideale per accompagnare aperitivi e formaggi freschi, ma si abbina bene anche a primi piatti leggeri.

Reggio Calabria, terra meravigliosa e dalle mille contraddizioni. E' qui che l'Azienda Agricola Zagarella fonda le proprie radici. Una storica famiglia che già a partire dal 1800 si è dedicata alla coltivazione delle proprie terre, puntando a una produzione di alta qualità, nel rispetto della natura. Oggi l'azienda si estende su circa 70 ettari, di cui 36 coltivati a uliveto, 24 a bosco di castagno e 10 a vigneto. Dolci colline esposte al sole e affacciate sul mare dello Stretto di Messina. In cantina si avvale delle tecnologie naturali più avanzate, tra cui l'innovativo sistema Ganimede® che permette di trattare l'uva senza l'ausilio di processi meccanici, mantenendone l'integrità e consentendo un abbassamento delle temperature di vinificazione. Da queste attenzioni nascono vini ben riconoscibili per la loro spiccata estrazione dei profumi varietali e per una maggiore persistenza degli stessi nel bicchiere. Grazie all'entusiasmo di giovani imprenditori, possiamo così godere di una gamma di prodotti che riescono a coniugare sapientemente terra e sole, tecnologia e tradizione, storia e avanguardia.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Nocera 60%, Calabrese 40%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	I rosati, in generale, esprimono il massimo se bevuti entro l'anno. Tuttavia, la tecnica di vinificazione ha permesso di ottenere un vino caratterizzato da una elevata persistenza dei profumi e stabilità rispetto all'ossidazione per cui, anche dopo 18/20
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Le uve pigiate vengono sottoposte a breve macerazione a freddo, segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto fiore. dopo decantazione è inoculato con lieviti selezionati, e prosegue la fermentazione alla temperatura controllata di 16°. A fine fermentazione, senza fermentazione malolattica, il vino matura sulle fecce fini per circa 2 mesi a temperatura costante.
Sensazioni	Colore rosa tenue brillante. Un inizio di aroma floreale è completato da delicati sentori di ciliegie e ribes.

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