ACQUISTATO IL .....

"Terragrande" Rosso IGT Calabria 2022 2022



Dall'incontro tra Francia e Calabria

La sua bottiglia sinuosa e l'etichetta elegante e minimale suggeriscono subito la natura nobile di questo Terragrande, bel rosso del Sud che nasce da un taglio di uve Calabrese al 40%, con Merlot e Cabernet in parti uguali a dargli man forte. Una sorta di taglio bordolese rivisto. Un vino che l'Zagarella lavora con meticolosità e che è già stato capace di mettersi in evidenza nelle critiche enologiche nazionali e internazionali. In questo caso le singole varietà vengono vinificate separatamente, con macerazioni di circa 12/15 giorni in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata, con tecnologia Ganimede® che consente una migliore estrazione del colore e dei polifenoli. Poi, dopo un breve affinamento in legno, si procede alla creazione del blend. Il risultato finale è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, ancora solcato da evidenti riflessi violacei. Al naso i profumi sono intensi e decisi. Richiamano le note fruttate più fresche, con sentori di piccoli frutti di bosco in bella evidenza. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da una buona struttura e un perfetto equilibrio di tutte le sue componenti. Morbidi e ben maturi i suoi tannini, prolungano di diversi secondi il piacere di aver bevuto. E' un vino che richiede a gran voce un abbinamento carne. Brasati e stracotti, su tutti, ma anche una semplice tagliata di manzo può regalare belle soddisfazioni.

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 rosso fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Merlot 30%, Cabernet 30%, Calabrese 40%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le singole varietà vengono vinificate separatamente per circa 12/15 giorni in vasche INOX a temperatura controllata con tecnologia Ganimede® che consente una macerazione pellicolare dinamica delle bucce coadiuvata da tecniche di “delestage” che favoriscono l’estrazione del colore e dei polifenoli. Al termine della successiva fase di fermentazione malolattica, dopo un breve affinamento in legno, si procede alla creazione del blend.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, deciso, con sentori di piccoli frutti di bosco. In bocca di buona struttura, equilibrato con tannini delicati.

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