



ACQUISTATO IL .....

"Terragrande" Rosso IGT Calabria 2022

2022

## Dall'incontro tra Francia e Calabria



Svinando®

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	6000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Calabria
<b>Uve</b>	Merlot 30%, Cabernet 30%, Calabrese 40%
<b>Gradazione</b>	14,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Sensazioni</b>	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