



ACQUISTATO IL

"Shemale" Rosé Savuto DOC 2021

2021

Rosato autoctono calabrese



La Vigna

Terreno Argilloso sabbioso, medio impasto

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Calabria

Uve Arvino 45%, Magliocco Dolce 45%, 10% Greco nero

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Le uve sono raccolte manualmente e un po' in anticipo sulla raccolta delle stesse destinate alla omonima doc rossa. Poche ore di contatto con le bucce, una spremitura soffice ed una lenta vinificazione (tre settimane) a basse temperature. La decantazione statica è il solo ulteriore passaggio in cantina prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Un colore tenue ed eleganti profumi di fragole e lamponi ci annunciano una bevuta semplice e soddisfacente. Al naso si rileva fragranza di fragoline di bosco, di viole e appena accennata vinosità. In bocca è fresco, morbido, di piacevole sapidità. La chiusura è su toni fruttati con sensazione lievemente amaricante. Il carattere fruttato e floreale si sposa bene nelle sensazioni di bocca con una struttura quasi da vino rosso. La chiusura, con le sue sensazioni gustative di asciuttezza e sapidità e il finale amaricante ne rendono stimolante la beva. Si abbina ai salumi, ai giovani formaggi, ai primi piatti semplici a base di verdure. Preparazioni a base di pesce, dai primi alle grigliate; emozionante con il crudo. Temperatura di

Si chiama Shemale ed è uno dei buoni vini proposti dalla cantina Le Moire. Prodotto nella media valle del Savuto, precisamente a Motta Santa Lucia, in Calabria, in etichetta è indicato come DOC Savuto Rosé. Per la sua produzione vengono impiegati vitigni autoctoni calabresi di qualità, quali l'Arvino, il Magliocco Dolce e il Greco Nero, un riscatto incontenibile della tradizione vitivinicola locale. Vendemmia manuale, leggermente anticipata rispetto alla quella delle stesse uve destinate alla omonima DOC rossa. Questo permette di ottenere un rosé caratterizzato da un colore tenue ed elegante. La vinificazione, poi, prevede poche ore di contatto con le bucce, una spremitura soffice e una lenta fermentazione che dura tre settimane a bassa temperatura. L'unico ulteriore passaggio in cantina prima dell'imbottigliamento è la decantazione statica. Shemale DOC Savuto Rosé nel calice si presenta di un colore tenue, con profumi eleganti di fragole e lamponi. Piacevolmente beverino grazie alla misurata sapidità finale, dopo il primo, invita a bere un altro bicchiere. Sulla tavola, poi, questo rosato calabrese, si accompagna con facilità ad antipasti di salumi e formaggi freschi, ma anche di pesce. Insomma, un vino che riesce davvero a mettere d'accordo tutti.

Fondata nel 2006, Le Moire è un'azienda a esclusiva vocazione vitivinicola calabrese, che ha come mission il riscatto del territorio. L'azienda si estende su circa 6 ettari, di cui quattro già vitati, con una produzione annua di poco meno di 30mila bottiglie. Alla produzione, dalla cura dei vigneti e all'imbottigliamento si dedica Paolo Chirillo, che ha scelto di tornare in Calabria per esercitare la sua professione di medico, nella convinzione che occorra investire sulle specificità e sul valore aggiunto delle produzioni vitivinicole. Produzione di vini naturali ad alto valore identitario, espressione autentica ed univoca del terroir. Il tutto grazie all'impegno di una compagine di operatori locali, contadini, agronomi, enologi e grafici che condividono la passione per il lavoro di squadra e per i dettagli. Oltre che per le implicazioni etiche e sociali legati alla viticoltura.