



TERRE
GRECANICHE

11



Catoi

Rosso

Palizzi IGT Bio



I Catoi sono le caratteristiche cantine seminterrate del Borgo di Palizzi, dove i contadini custodivano le botti di vino rosso e gli attrezzi di lavoro. Il vino Catoi custodisce la sapienza di generazioni di contadini che da sempre, sulle colline di Palizzi, hanno coltivato e prodotto alcuni dei più rinomati vini rossi della viticoltura calabrese.

Varietà

Nerello Mascalese 30%, Calabrese 50% e Alicante 20%

Zona di produzione

Calabria Meridionale, Agro di Palizzi, Località Spropoli ad ovest di Capo Spartivento.

Terreni

Altitudine 200/300 metri s.l.m., orografia collinare, suoli sabbiosi argillosi.

Vigneto

Terrazzato con esposizione a sud. Allevamento a cordone speronato. Densità di 5.000 piante/ettaro, con resa di 40 q.li/ha.

Vendemmia

Raccolta delle uve manuale a metà settembre.

Vinificazione

Le uve, diraspate e pigiate, vengono poste in macerazione per sette giorni a temperatura controllata con vari rimontaggi e delestage, per consentire l'estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Successivamente, dopo una pressatura soffice, la fermentazione alcolica prosegue in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. A fine fermentazione il vino viene travasato e completa la fermentazione malolattica e la maturazione in serbatoi di acciaio inox. La vinificazione si conclude con l'affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

Vino

Si presenta con un colore rosso intenso. L'aroma fruttato rievoca piacevoli aromi di frutti rossi maturi. Al gusto è armonico morbido e persistente.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti saporiti, carni arrosto e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio ideale

Tra 18° e 20° C

Titolo alcolometrico effettivo volumico

13,5 %

Volume nominale

75 cl

www.terregrecaniche.it