



Narada

Rotwein veredelt im Fass

Palizzi IGT Bio



Die "Anaràden" waren Frauen mit Maultierfüßen. Tagsüber blieben sie versteckt. Am Abend gingen sie aus, um Menschen zu essen. Deshalb wurde in Roghudi am Abend das Tor zu Agriddhèa und den Placche verschlossen, so dass sie nicht in das Haus gelangen konnten. Die "Anaràden" ritten auf dem Ast eines Holunderbaumes.

Sorte

Nerello Mascalese 20%, Calabrese 40%, Alicante 35%, Syrah 5%

Anbaugebiet

Südkalabrien, Agro di Palizzi, Ortschaft Spropoli westlich von Capo Spartivento.

Böden

Höhenlage von 200/300 Meter über dem Meeresspiegel, hügeliges Gelände, sandige Lehm Böden.

Der Weinberg

Terrassenförmig mit Südausrichtung Das Erziehungssystem ist Guyot, mit einer Dichte von 5.000 Pflanzen pro Hektar und einem Ertrag von 40 Zentner pro Hektar.

Ernte

Manuelle Ernte der Trauben erfolgt Mitte September.

Weinherstellung

Die Trauben werden nach sorgfältigem Abbeeren in Edelstahltanks gefüllt, wo sie bei kontrollierter Temperatur, mit verschiedenen Zusammenführungen und Trennverfahren, für sieben Tage zur Aufweichung verbleiben, um eine optimale Extraktion von aromatischen und farblichen Substanzen zu ermöglichen. Anschließend, nach einer sanften Pressung, wird die alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks fortgesetzt. Zur Vervollständigung bleibt er für die Milchsäuregärung und Reifung im Edelstahltanks. Danach kommt er zur Reifung für 10 Monate in 500 Liter Fässer. Die Weinherstellung schließt mit einer mindestens sechsmonatigen Verfeinerung in der Flasche ab.

Charakterbeschreibung

Er zeigt eine tiefröte Farbe. Das Aroma ist elegant, mit deutlichen Noten von Vanille, vermischt mit reifen Früchten und Gewürzen. Im Geschmack zeigt er große Tiefe und Harmonie und hat einen angenehmen langen Abgang.

Serviervorschläge

Ideal zu gebratenem Fleisch, Schmorbraten und reifem, würzigem Käse. Auch allein getrunken, zum Abschluss einer Mahlzeit.

Ideale Serviertemperatur

Zwischen 18° und 20° C

Alkoholgehalt

14,5 %

Flaschengröße

75 cl

www.terregrecaniche.it

