Cala Cala Rosso

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: S.A.
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Suolo: Vulcanico sassoso, ricco di ripiddu
Estensione del vigneto: 8 ha
Tipo d'impianto: Spalliera bassa
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 100 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione sulle bucce per 5 giorni e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento in botti di rovere da 50 hl per 36 mesi.
Solforosa totale: 80 mg/l
Bottiglie prodotte: 30.000

PRODUTTORE

CALABRETTA

Massimiliano Calabretta

PERCHÉ

Il Cala Cala Rosso di Calabretta è un vino caldo ma di grande beva. Dal naso tipicamente mediterraneo che si muove tra confetture di frutti rossi ed erbe aromatiche appena tagliate, in bocca è giusto ed equilibrato, muovendosi tra tannini vivi, per un finale lungo, ma fine e pulito.

QUANDO

Quando fuori il temporale vi costringe a rimanere a casa, che sia pomeriggio o sera, aprite una bottiglia di Cala Cala Rosso e percepirete che l'atmosfera si riscalderà in pochi attimi. Come se fosse tornato a splendere il sole.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it