



Tenuta Terre Nobili

Lidia Matera



Ipazia

IGP Calabria
ROSSO

L'uva e il vigneto

Nell'azienda agraria di proprietà, che si estende per circa 36 ettari nel comune di Montalto Uffugo, abbiamo individuato e selezionato un territorio che possiede per esposizione, giacitura e composizione, le caratteristiche ideali per la produzione di un grande Nerello.

La vinificazione

Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 1000 ed i 1100 grammi di uve per pianta. I grappoli vengono selezionati singolarmente da occhi e mani esperte prima di iniziare la vinificazione che prevede, tra l'altro, un salasso del 20% ed un lungo periodo di macerazione.

Il vino

Profondo nel colore rubino molto carico con orlo violaceo, profumo complesso, intenso, persistente, fine ampio con sentori di piccoli frutti rossi boschivi e lievi di iris, cotognata ed eucalipto al quale segue un gusto avvolgente e speziato con tannini decisi ma aggraziati.

Dati tecnici

Uvaggio	Nerello cappuccio e mascalese 100%
Zona di produzione	Montalto Uffugo
Superficie vigneto	4 Ha
Altitudine vigneto	350 metri s.l.m.
Tipologia terreno	tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dei ceppi	3500 per Ha
Produzione per ettaro	45 Q.li
Epoca della vendemmia	15 settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 20 giorni con numerose follature, salasso 20%
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox
Alcool svolto	14,50%