



Tenuta Terre Nobili

Lidia Matera

Donn'eleonò

IGP Calabria
rosato

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 Nerello e Magliocco.

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.

Il vino

Di colore cerasuolo vivo. All'olfatto si presenta intenso e persistente, con netti sentori fruttati di lampone, ciliegia e ribes maturi. Al sapore è secco e morbido, sufficientemente fresco, sapido e di buon corpo



Dati tecnici

Uvaggio	Nerello 50%, Magliocco 50%
Zona di produzione	Montalto Uffugo
Superficie vigneto	12 Ha
Altitudine vigneto	250-350 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	In acciaio da salasso dei rossi
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Alcool svolto	14,50%