



## RossoViola 2013

*Cantina:* Cantine Viola

*Denominazione:* Calabria IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Calabria

*Vitigni:* 100% Magliocco Dolce

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Calabria IGT

*Annata:* 2013

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Affinamento:* 9 mesi in Barrique - 6 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

*Invecchiamento:* fino al 2022

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Il RossoViola delle Cantine Viola è un vino naturale da uve di Magliocco dolce al 100% allevato a cordone speronato su un terreno di argilla rossa tramite la pratica della agricoltura biologica certificata Bioagricert, in particolare con l'utilizzo di letame e la tecnica del sovescio. La vendemmia, nella prima decade di ottobre, prevede una macerazione pre-fermentativa a freddo per 3 giorni e a seguire una fermentazione in acciaio termo-controllata con macerazione per almeno 8 giorni. L'affinamento del RossoViola si prolunga per 9 mesi in barriques di Allier; e poi in bottiglia, per 6 mesi prima della commercializzazione.

## Note di degustazione

Il RossoViola di Cantine Viola agli occhi è di un bel rubino vivo, limpido e luminoso. Il bouquet è ricco e complesso con sentori decisamente speziati al primo impatto: noce moscata, chiodi di garofano e pepe nero dominano la scena. La frutta si esprime con sentori di prugna e amarena accompagnate da note vegetali e da un lieve sentore terroso. Elegante, fine e di grande sapidità, il RossoViola non è troppo tannico ma ha un'elevata acidità, il tutto contrassegnato da una moderata alcolicità. Cantine Viola ha prodotto un vino naturale equilibrato, morbido, strutturato e molto persistente.