

Calio

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia: rosso - Terre Siciliane IGP

Vitigno: Nerello Cappuccio e Nero d'Avola in parti uguali

Zona di produzione: Comuni di Canicattì, Naro, Racalmuto, Castrofilippo, Licata e Giardina Gallotti; Butera, Mazzarino, Riesi e Sammartino

Tipo di terreno: terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine: dai 200 ai 600 m. slm

Età media delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente a spalliera, con sistema a cordone speronato

Piante per ettaro: 4.000 - 5.000

Resa per ettaro: 10 t.

Vendemmia: ultima settimana di settembre e prima di ottobre

Fermentazione: in fermentini di acciaio a 18° C. con quattro rimontaggi al giorno

Durata macerazione: complessivamente 5 giorni

Fermentazione malolattica: totalmente svolta

Affinamento: quattro mesi in vasche di cemento opportunamente rivestite

Affinamento in bottiglia: tre mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 16°C

Calice consigliato: medio da rossi non invecchiati, leggermente panciuto.

Note di degustazione

Colore: rubino intenso dalla bellissima "unghia" violacea brillante;

Olfatto: una vera e propria sventagliata di sensazioni, fresche e fragranti, fra le quali si riconoscono profumi di fragola e ciliegia, che si intrecciano e si alternano a sentori di salvia, timo, rosmarino, violetta, peonia, noce moscata ed inchiostro, tutti nitidi e ben definiti;

Palato: colpisce per la ragguardevole capacità di coniugare la sua struttura ricca e intensa, dal frutto evidente, con una esuberante vivacità, mostrando una felice attitudine ad essere protagonista dinamico e persistente, caratterizzato da tannini eleganti e levigati;

Caratteristiche: un autentico vino-frutto, etereo ed espressivo, croccante, piacevolissimo da bere, vivace e sottile, pervaso da una "grinta" giovanile che non lascia indifferenti, vibrante e moderno;

Abbinamenti gastronomici: un rosso che si sposa sia con piatti di pesce: tagliata di tonno, pesce spada e ricciola ai ferri; ma anche di carne carrè di maiale, fiorentina, e con salumi speziati e affumicati. Ideale anche per Happy Hour. Noto anche l'abbinamento a formaggi di media stagionatura, verdure arrostiti alla brace e bocconcini di pizza alla salsiccia.