

Vinaioli

Ipazia Calabria Rosso IGP



Het landgoed Terre Nobili beslaat in totaal **36 ha**, maar **enkel de meest geschikte bodems** zijn beplant met druivelaars, specifiek **geselecteerd** voor elke individuele druivensoort. Het werk in de wijngaard is erop gericht **per plant tussen 1,0 en 1,1 kg aan druiven** te behouden (dit is max. 1 fles!), de 'over'productie wordt in de loop van de zomer weggeknipt. De trossen worden **individueel geselecteerd**, 'met het oog en met de hand'.

Blend van **Nerello Cappuccio** en **Nerello Mascalese**; de wijnstokken staan in de (oude) wijngaard door elkaar dus het is moeilijk uit te maken in welke verhouding. De aanplant bedraagt 4 ha, alle in Montalto Uffugo, **klei- en leemhoudend**, hoogte 350m. Densiteit 3.500 stokken per ha, productie 4.500 kg/ha, oogst midden september.

De vergisting begint met een '**salasso**' ('aderlating') van ca. 20% zodat de overblijvende **most contact heeft met een grotere hoeveelheid druivenschillen**, waarop een lange maceratie volgt (21 dagen).

Alcoholische en malolactische fermentatie in **RVS**, **geen houtlagering**.

Donker robijnrode kleur met paarse schijn. **Intens aroma**, persistent en explosief, kleine **bosvruchten**, **irisbloemen**, **kweepeer**, **eucalyptus**. **Bekorende mond**, **kruidig**, duidelijke maar **elegante tannines**.

Alcohol 14,50%.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be