



# Narada

## Rosso affinato in barrique

Palizzi IGT Bio



La anaràde erano donne con i piedi di mula. Di giorno stavano nascoste, la sera uscivano per mangiare le persone. Perciò a Roghudi la sera richiudevano la porta verso Agriddhèa e le Plache e così quelle non potevano entrare in paese. Le anaràde andavano a cavalcioni di un ramo di sambuco.

### Varietà

Calabrese 60% e Alicante 40%

### Zona di produzione

Calabria Meridionale, Agro di Palizzi, Località Spropoli ad ovest di Capo Spartivento.

### Terreni

Altitudine 200/300 metri s.l.m., orografia collinare, suoli sabbiosi argillosi.

### Vigneto

Terrazzato con esposizione a sud. Allevamento a cordone speronato. Densità di 5.000 piante/ettaro, con resa di 40 q.li/ha.

### Vendemmia

Raccolta delle uve manuale a metà settembre.

### Vinificazione

Le uve, diraspate e pigiate, vengono poste in macerazione per sette giorni a temperatura controllata con vari rimontaggi e delestage, per consentire l'estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Successivamente, dopo una pressatura soffice, la fermentazione alcolica prosegue in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. A fine fermentazione il vino viene travasato e completa la fermentazione malolattica e la maturazione in serbatoi di acciaio inox. Poi viene posto a maturare per circa 10 mesi in tonneau da 500 litri. La vinificazione si conclude con l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

### Vino

Si presenta con un colore rosso carico. L'aroma è elegante, con netti sentori di vaniglia frammisti a frutta matura e spezie. Al gusto dimostra grande spessore, piacevole armonia e lunga persistenza.

### Abbinamenti

Ideale con arrostiti di carne, brasati e formaggi maturi e saporiti. Anche bevuto da solo, per concludere un pasto.

### Temperatura di servizio ideale

Tra 18° e 20° C

### Titolo alcolometrico effettivo volumico

14,5 %

### Volume nominale

75 cl

[www.terregrecaniche.it](http://www.terregrecaniche.it)