

Spano Salento Rosso Riserva IGP

Lo Spano viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate ed è frutto della volontà di creare nella nostra stupenda terra un "Grande Rosso", di straordinaria forza e complessità, con notevole intensità e caratteristiche di tipicità inconfondibili.

- UVE DI PROVENIENZA: 100% Negroamaro coltivate con il tradizionale sistema ad alberello a vendemmia tardiva.
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Terra rossa misto sabbia di medio impasto.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre/primi di ottobre (con leggero appassimento sulla pianta).
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 40 q.li di uva.
- VINIFICAZIONE: È quella tradizionale, con lunga macerazione delle uve e svinatura con notevole intensità di colori e profumi. terminate le operazioni vendemmiali, l'affinamento iniziale avviene parte in acciaio inox 50% e il rimanente in piccoli carati di rovere pregiato per circa dodici mesi. Successivamente, al momento giusto, avviene l'assemblaggio. Dopo un periodo di riposo viene messo in bottiglia e posto in vendita dopo un anno di affinamento. Lo "Spano" viene prodotto esclusivamente "nelle annate più favorevoli". Le annate messe in commercio precedentemente sono state: 1986, 1988, 1990, 1993, 1996, 1997, 2003, 2007 e 2013. Lo "Spano" è un vino di straordinaria forza e complessità e di lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata, buona concentrazione.

Profumo: ampio, con sentori di spezie e frutti di bosco.

Sapore: con carattere pieno e allo stesso tempo morbido, di buon equilibrio, forte carattere.

Consigli: temperatura di servizio 16° - 18° circa.

ABBINAMENTO:

Si sposa bene con piatti importanti di carne e selvaggina e con formaggi a pasta dura stagionati.

Anche vino di conversazione e fine pasto.

Produzione vendemmia 2013

6.500 bottiglie e

300 magnum.



Michele Calò & Figli
Vini d'Autore®
in Salento dal 1954