

Boccafolle®



**BOCCAFOLLE
MELARA
ROSATO 2018**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Denominazione: **Boccafolle - Melara - Rosato 2018.**

Classificazione: **Denominazione di Origini Protetta – D.O.P.**

Produzione: **Anno 2018 – Circa 2.000 bottiglie –**

Vitigni: **Magliocco e Greco Nero (vitigni autoctoni del podere Boccafolle).**

Zona di produzione: **Alta Calabria – Provincia di Cosenza – Mottafollone - podere Boccafolle –
Altopiano a circa 350/400 metri s.l.m. ai piedi del massiccio della Mula.**

Natura terreno: **“Terra rossa”; il suolo è magro, leggero, ricco di sostanze minerali e con un’esigua percentuale di argilla che assicura alla vite adeguata riserva idrica e giusto vigore vegetativo anche nei periodi di massima siccità.**

Altimetria: **Collinare con esposizione Sud-Ovest.**

Età Media ed estensione della vigna: **Le uve del “Melara” sono raccolte da piante aventi età media di 12 anni; l’estensione è di circa ettari 2,00.**

Sistema di allevamento: **Cordone speronato con 4.500 piante per ettaro.**

Clima: **Asciutto con lieve ventilazione pomeridiana e sensibile escursione termica notturna.**

Resa in uva per ettaro: **60-70 quintali.**

Vendemmia: **Precoce; seconda o terza decade di settembre.**

Vinificazione: **Soffice pressatura pneumatica a chicco tondo; sfecciatura prefermentativa a temperatura di 5-7 gradi C°; fermentazione con lieviti selezionati non produttori di idrogeno solforato in botti di acciaio a temperatura controllata 14-16 gradi C°.**

Colore: **Rosa tenue brillante.**

Profumo: **Floreale, poi mela e pera.**

Sapore: **Secco con retrogusto amabile che invita al sorso successivo; lieve e gradevole acidità accompagna un finale di frutti bianchi.**

Grado alcolico: **12,5% in vol.**

Bottiglia: **0,75 cl.**

Acidità totale: **5,29 g/L.(in acido tartarico)**

pH: **3,33 unità di pH**

Abbinamento gastronomico: **Ottimo e gradevole come aperitivo; si sposa bene con primi piatti a base di pesce, frutti di mare, verdure e con formaggi delicati.**

Temperatura di servizio: **10-12 °C.**

Si consiglia di lasciare riposare le bottiglie per almeno 10 giorni dall’arrivo a temperatura di cantina