

Boccafolle®



**BOCCAFOLLE
NERO DI BALBIA
ROSSO *barrique* 2015**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Denominazione: Boccafolle - Nero di Balbia - barrique 2015.

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

Produzione: Anno 2015 – Circa 3.000 bottiglie.

Vitigni: Magliocco “detto anche Guarnaccia Nera o lacrima” e Greco Nero (vitigni derivanti da incroci spontanei fra ceppi autoctoni mai diffusi fuori del territorio dell’Alta Calabria), in uvaggio con Merlot.

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 Nero di Balbia 2015 sono raccolte da vigne dell’estensione di circa ettari 3,50; le piante di Magliocco e Greco Nero di età media 12 anni, le piante di Merlot di anni 50.

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: Tardiva, prima o seconda decade di ottobre.

Vinificazione: Diraspatura totale; fermentazione media sulle bucce in vasche di acciaio con controllo della temperatura e impiego di lieviti selezionati; malo-lattica spontanea.

Affinamento: In acciaio, poi 10 mesi in barriques e successivo riposo in bottiglia.

Colore: Rosso rubino brillante con riflessi viola.

Profumo: Mora, poi prugna e cannella.

Sapore: Morbido, bilanciato, con tannini ben fusi e buona persistenza.

Grado alcolico: 14% in vol.

Bottiglia: 0,75 cl.

Estratto secco: 43,07 g/L.

Abbinamento gastronomico: primi piatti tipici della cucina mediterranea, carne rossa e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C.

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