

SOLARYS bianco
VINO PASSITO



CL 50

SPADAFORA
1915
SOLARYS

Il nome di questa etichetta richiama il solo ed unico artefice del suo essere, è infatti il sole estivo della nostra amata terra, l'elemento che determina le sue caratteristiche organolettiche. Un vino passito di grande pregio il nostro Solarys bianco, una vendemmia tardiva di uve da vitigno autoctono, coltivate ad alberello, lasciate sulla pianta ad essiccare gradualmente fino a raggiungere la naturale concentrazione zuccherina; dolce, mai stucchevole, un delicato nettare da servire fresco, con delle crostate di frutta fresca oppure con dei formaggi erborinati.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.;

Tipologia: bianco Passito naturale da raccolta tardiva;

Bottiglie Prodotte: 3.000

Territorio: la zona di origine delle uve è quella di Donnici, dalla quale origina anche l'omonimo vino a D.O.P.;

Vitigni: Greco Bianco e Malvasia;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 50 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: la raccolta tardiva avviene nel periodo compreso tra metà e fine novembre, così facendo si determina un appassimento naturale delle uve sulla pianta;

Vinificazione: pressatura soffice con vinificazione in bianco;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi qualche mese in bottiglia al fine di armonizzare il quadro aromatico;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo carico dai riflessi dorati che tendono al ramato in evoluzione;

Profumo: netti i sentori di confettura, albicocche e fichi secchi, appena accennati gli aromi del mandorlo e frutta esotica;

Sapore: è un vino dolce ma mai stucchevole, caldo ed avvolgente, elegante e fine, molto piacevole il morbido retrogusto mielato;

Degustazione: è un eccellente vino da dessert, ne consigliamo la degustazione con formaggi stagionati ed erborinati, meglio se accompagnati da miele o marmellata;

Temperatura di Servizio: servire a 12-14 °C.

Gradazione Alcolica: 16% vol.

Premi e Riconoscimenti: ampiamente attenzionato da tutte le maggiori guide di settore (Gambero Rosso, Vini Buoni d'Italia, Luca Maroni, Paolo Massobrio, Vitae AIS, Bibenda FIS, Veronelli) con valutazioni lusinghiere;

SOLARYS rosso
VINO PASSITO



CL 50

SPADAFORA
1915
SOLARYS

Il nome di questa etichetta richiama il solo ed unico artefice del suo essere, è infatti il sole estivo della nostra amata terra, l'elemento che determina le sue caratteristiche organolettiche. Un vino passito di grande pregio il nostro Solarys rosso, una vendemmia tardiva di uve da vitigno autoctono, coltivate ad alberello, lasciate sulla pianta ad essiccare gradualmente fino a raggiungere la naturale concentrazione zuccherina; vinoso, dolce, mai stucchevole, un delicato nettare da servire in abbinamento ai dolci secchi tipici della regione.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso Passito naturale da raccolta tardiva;

Bottiglie Prodotte: 3.000

Territorio: la zona di origine delle uve è quella di Donnici, dalla quale origina anche l'omonimo vino a D.O.P.;

Vitigni: Magliocco Dolce in purezza;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 50 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: la raccolta tardiva avviene nel periodo compreso tra metà e fine novembre, così facendo si determina un appassimento naturale delle uve sulla pianta;

Vinificazione: pressatura soffice e lunga macerazione con le bucce;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio, poi almeno sei mesi in barrique di rovere, infine evoluzione naturale in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato in evoluzione;

Profumo: netto l'aroma di frutti rossi, ciliegia e lampone, accennati i sentori speziati di vaniglia e cioccolato, dovuti al passaggio in barrique;

Sapore: vino caldo, avvolgente, moderatamente tannico, dolce ma non stucchevole, elegante, inaspettato il delicato retrogusto amarognolo;

Degustazione: è un vino da dessert particolare, l'abbinamento è del tutto soggettivo, consigliamo di degustarlo con dei dolci secchi, ottimi quelli tipici della regione, come i turdilli o la pitta m'bigliata;

Temperatura di Servizio: servire a 14-18 °C.

Gradazione Alcolica: 16% vol.

Premi e Riconoscimenti: ampiamente attenzionato da tutte le maggiori guide di settore (Gambero Rosso, Vini Buoni d'Italia, Luca Maroni, Paolo Massobrio, Vitae AIS, Bibenda FIS, Veronelli) con valutazioni lusinghiere.

Greco di Bianco DOP Passito affinamento acciaio (etichetta chiara)

Il più prezioso vino del mondo, il vino degli dèi di Grecia, vecchio di millenni, si produce solo nel territorio di Bianco.

Ottenuto da uve passite, di colore giallo ambrato, ha un delicato aroma struggente di zagara e un eccezionale sapore vellutato, fine ed elegante. Si abbina bene alla pasticceria ed ai formaggi. Per essere gustato in maniera ottimale, va consumato dopo 2-3 anni dalla vendemmia ad una temperatura di 10- 12°C, in calici di media capacità, a tulipano. Si abbina a dolci in genere molto strutturati o consistenti, come quelli a pasta non lievitata con confetture di agrumi, e quelli con pasta di mandorle.



✓ DESCRIZIONE

Greco di Bianco DOP Passito affinamento acciaio

Il più prezioso vino del mondo, il vino degli dèi di Grecia, vecchio di millenni, si produce solo nel territorio di Bianco.

Ottenuto da uve passite, di colore giallo ambrato, ha un delicato aroma struggente di zagara e un eccezionale sapore vellutato, fine ed elegante. Si abbina bene alla pasticceria ed ai formaggi. Per essere gustato in maniera ottimale, va consumato dopo 2-3 anni dalla vendemmia ad una temperatura di 10- 12°C, in calici di media capacità, a tulipano. Si abbina a dolci in genere molto strutturati o consistenti, come quelli a pasta non lievitata con confetture di agrumi, e quelli con pasta di mandorle.

Secondo la tradizione, fu uno sconosciuto colono greco che nel VIII sec. a.C. trapiantò qui un tralcio di vite, perché in terra straniera gli ricordasse la patria lontana. Il suo fu un gesto sentimentale, ma egli non sapeva che avrebbe, così, prodotto l' autentico vino degli dèi, che divenne subito famoso a Roma, dove imperatori e patrizi lo offrivano a personaggi di riguardo. Narrano le antiche storie che le donnine allegre andavano in delirio ("Sei veramente gelida, o Bice, se iersera neanche il vino Greco è riuscito a scaldarti"). Al Vino Greco, inoltre, furono attribuite virtù terapeutiche, ampiamente documentate da insigni medici.

Dolce “Le Colline di San Giorgio”



VARIETÀ Malvasia

TEMPERATURA 10-12° C

Collocazione dei Vigneti: area collinare di Breganze Giacitura e tipo di terreno: collinare, vulcanico Affinamento: 6 mesi in barriques di acacia Colore: giallo dorato con riflessi brillanti Bouquet: intenso e fresco, di miele e fiori d'acacia Sapore: dolce e fresco, di carattere ed equilibrato, di lunga persistenza e di buon corpo Grado alcolico: 12,5% vol.

Abbinamenti

Biscotti e Crostate

Premi

**Decanter Asia Wine Awards
2019: Bronze**