



Terre di Balbia

# FERVORE

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

MAGLIOCCO

2015



**FERVORE**, un vino rosso che richiama uno stato d'animo intenso ed emozionale, come il nome che porta, come la passione di chi lo ha assistito con zelo nella vigna e curato nella cantina fino alla sua maturità.

La sensibilità di chi lo osserva nel bicchiere, lo assapora, lo gusta, ne coglie le peculiarità per interpretare le sfumature del colore, gustarne il sapore, percepire la varietà dei profumi e delle fragranze secondo gli stati emozionali di quel momento e riassumere questo vino in un personale giudizio che sicuramente darà diverse emozioni la volta successiva.

**VITIGNO Magliocco dolce 100%**  
**GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%**  
**ESPOSIZIONE SUD, pendenza 20%**  
**ALTITUDINE 250 m. s.l.m.**  
**PORTAINNESTO 1103 P.**  
**EPOCA DI VENDEMMIA Fine Settembre/prima decade di Ottobre**  
**ZONA DI PRODUZIONE Loc.tà Montino in agro di Altomonte (Cosenza)**  
**TERRENO Terra rossa e bianca**  
**ESTENSIONE DEL VIGNETO 1,30 Ha**  
**ETA' DEL VIGNETO 20 anni circa**  
**FORMA D'ALLEVAMENTO Guyot**  
**SESTO D'IMPIANTO M. 1,00 x 2,10**  
**NUMERO DI GEMME PER PIANTA Da 8 a 10**  
**RESA MEDIA D'UVA PER PIANTA 1 Kg**  
**BOTTIGLIE PRODOTTE N. 3200 da 750 ml - N. 100 da 1500 ml**

## IL TERROIR

I ceppi del relativo vigneto, di circa 1.30 Ha, affondano le radici in un terreno di argilla rossa che man mano, lungo il pendio, diventa sempre più bianca. La componente di sabbia e sassi, che aumenta in profondità, assicura la giusta umidità che riduce gli stress idrici nei periodi più caldi. Nelle tarde ore del mattino soffia il vento da Sud verso Nord raggiungendo punte di 50 Km/h, per l'inesorabile richiamo, dalle fresche vette del Pollino, della brezza mite che sale dal Mare Jonio e spazza via l'umidità, mitiga le temperature estive e garantisce salubrità al vigneto.

## NELLA VIGNA

Produzione biologica mediante trattamenti preventivi a base di rame e zolfo, diserbo esclusivamente manuale e meccanico tra le file, sfalcio delle erbe infestanti, assenza di concimi e sola l'irrigazione naturale dal cielo. Eliminazione dei germogli in sovrannumero durante la potatura verde e diradamento dei grappoli all'invaiaatura per ripristinare il carico ottimale prefissato. All'epoca della vendemmia i grappoli vengono selezionati uno ad uno da mani esperte, direttamente sulla pianta, e raccolti in cassette da 15 Kg per portare in cantina soltanto uva sana e matura in piccoli carichi da 30 cassette.

## NELLA CANTINA

Manualmente ogni cassetta viene svuotata nella diraspa-pigiatrice e gli acini selezionati sottoposti ad una lieve pigiatura. La fermentazione alcolica e la macerazione avvengono in un unico tino di acciaio inox da 50 Hl, il contatto delle bucce con il mosto varia da 12 a 15 gg, rimontaggio per i primi due giorni e successivamente due délestage al giorno con controllo della temperatura. Pressatura dolce delle vinacce mediante pressa verticale idraulica con gabbia in acciaio inox. Dopo la svinatura immediato travaso in barriques di rovere francese, 50% nuove e 50% di secondo passaggio. Batonnage giornaliero sino al primo travaso. Naturale fermentazione malolattica in barrique. Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno, il vino, senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche, viene imbottigliato e le bottiglie, dopo 12 mesi circa di affinamento protette in casse di legno, vengono etichettate e sono quindi finalmente pronte per essere gustate.