

BIBENDA 2019

BIBENDA 2019

Tenuta Celimarro

0 {5♥}

REGIONI REGIONE CALABRIA

C.da Celimarro - 87012 Castrovillari CS
Tel.: 0981 1926111
Web: www.celimarro.it
Email: tenuta@celimarro.it

 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 2006
Proprietà: Valerio Cipolla
Enologo: Valerio Cipolla
Agronomo: Stefano Cipolla
Condizione: Biologico
Bottiglie prodotte: 15.000
Ettari: 20,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: No
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Come arrivare:
dall'autostrada Salerno-Reggio Calabria uscire a Sibari e proseguire in direzione Castrovillari.

Giovane realtà calabrese nata dall'acquisto nel 2006 di una vecchia masseria con annessi terreni e vecchi impianti vitati. Orientato alla valorizzazione del territorio cosentino di Castrovillari, Valerio Cipolla, proprietario ed enologo, ha iniziato ripristinando gli impianti di Magliocco Dolce già esistenti, inserendo anche varietà di Greco Bianco ed Aglianico nei venti ettari oggi a disposizione. In loco ha ritrovato e reinnestato su barbatelle selvatiche anche un antico clone di Lacrima di Castrovillari, vitigno locale in via di estinzione. Tutto il comparto, dalla conduzione del terreno originario di medio impasto fino alla cantina, è guidato strettamente in regime biologico. Tutti i vini, anche le nuove etichette rimaste in cantina e non ancora disponibili come il rosato Oltre Tempo e il Greco Bianco, sono disciplinate dalla Dop Terre di Cosenza sottozona Pollino. La crescita qualitativa è costante, come dimostra la sola etichetta di Magliocco 2016 inviata per la degustazione, vino di carattere, vinificato con attenzione e senza tante concessioni alla modernità.

Vini del produttore

Terre di Cosenza Magliocco 2016
Rosso | 14,0%



VISUALIZZA

BIBENDA 2019

Terre di Cosenza Magliocco 2016



REGIONI REGIONE CALABRIA TENUTA CELIMARRO

Produttore: Tenuta Celimarro

Colore: Rosso

Uve: Magliocco 100%

Gradazione: 14,0%

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Regione: CALABRIA

Colore rosso rubino limpido e consistente. Lo spettro olfattivo è variegato ed intenso, dai ricordi iniziali di ciliegie e marasche, un tono floreale di viole e rose macerate, spezie dolci scure, scuro nelle sensazioni vegetali di terra bagnata. L'assaggio è equilibrato e morbido, giusto sostegno acido e tannico, chiude lungo e piacevolmente sapido. Sosta per 6 mesi in acciaio.

Abbinamento

Guanciola di manzo brasata

