

Tenuta Celimarro

Contrada Celimarro - 87012 Castrovillari (CS)
Tel. 0981 1926111
tenuta@celimarro.it
www.celimarro.it

Proprietà:

Valerio Cipolla

Condizione enologica:

Valerio Cipolla

Condizione agronomica:

Stefano Cipolla

Viticultura:

Biologica certificata

Ettari vitati:

20

Bottiglie prodotte:

15.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

2006

TTT

TERRE DI COSENZA POLLINO MAGLIOCCO 2016

Rosso Dop - Magliocco dolce 100%

Alc. 14% - **€** 16 - **Bt.** 5.000

Impenetrabile rubino fitto e luminoso. Si apre prepotentemente all'olfatto liberando profumi di marasche sotto spirito, la fresca mentuccia, un avvolgente pepe nero e la dolcezza della vaniglia, per chiudere su una foglia di tabacco. In bocca ha tannino e freschezza, che chiedono ancora tempo per amalgamarsi, ma il sorso si fa già apprezzare per potenza e pulizia. Finale di marcata persistenza con richiami fruttati. Riposa in acciaio per 6 mesi. Stracotto di asino.

In un'antica masseria settecentesca alle pendici del Pollino, partendo da marze recuperate e reinnestate, il giovane Valerio Cipolla lavora incessantemente e con entusiasmo per dare nuova vita e valorizzare i vitigni autoctoni calabresi, come il lacrima di Castrovillari, clone del magliocco dolce. Dopo un'annata di qualità, ma alquanto difficile soprattutto per le basse rese, il progetto di Valerio è ambizioso ma preciso: riduzione dei vitigni internazionali da qui a tre anni, introduzione di un vino bianco da mantonico in purezza e creazione del suo primo vino barricato.