

0962

IGT Calabria Rosso



TERMINE GROSSO®
VIGNETI E CANTINA

Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

Vitigni:

Gaglioppo e Magliocco

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Raccolta:

manuale dall'alba nelle ore più fresche della mattina

Resa di uva per ettaro:

1,2 kg/ceppo per un totale di circa 65 q

Lieviti:

Indigeni

Vinificazione:

Diraspatura

Macerazione con le bucce:

Per 48 ore seguita da una pressatura soffice, successiva pulitura del mosto ed avvio alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento:

In acciaio con permanenza sulle fecce fini per circa 6/8 mesi e in bottiglia per 1 mese

Stabilizzazione:

A freddo

Conservazione:

Evitare sbalzi di temperatura. La temperatura di conservazione ottimale è intorno ai 15°C costanti.

Filtrato: si

Alcol: 13%

Colore: rubino vivace dalla trama sottile

Caratteristiche organolettiche:

Al naso regala sentori di piccola frutta a bacca rossa, uva spina, floreale di rose rosse e nuance di pepe. Sorso dritto e fresco, d'immediato piacere e dal tannino misurato

Temperatura di servizio:

16 o 18-20°C

Consigliato con:

Primi piatti saporiti e secondi di carne. Bevuto leggermente fresco accompagna piacevolmente anche piatti di pesce

