

DON FABRIZIO

IGT Calabria Rosso



TERMINE GROSSO®

VIGNETI E CANTINA

Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

Vitigni:

Gaglioppo in purezza

Sistema di allevamento:

Cordone speronato per il Gaglioppo e Gujot per il Merlot

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:

Pressatura molto soffice a temperatura controllata

Macerazione con le bucce:

Circa 7 giorni

Affinamento:

7 mesi in vasche d'acciaio e 2/3 mesi in bottiglia

Stabilizzazione:

A freddo

Conservazione:

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

Filtrato: si

Alcol: 14-14.50%

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Caratteristiche organolettiche:

Sentori di frutta sotto spirito fiori e spezie dolci. In bocca si percepisce un buon tannino, una bella acidità e un corpo pieno. Il finale è gradevolmente persistente ed equilibrato nelle sue diverse componenti

Temperatura di servizio:

18-20°C

Consigliato con:

Salumi, caprini calabresi e grigliate di carne

