

# FRISIO

IGT Calabria Rosso



TERMINE GROSSO®  
VIGNETI E CANTINA

## Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

## Vitigni:

Un blend di Gaglioppo e Merlot

## 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:

7 giorni per il Gaglioppo e 20/25 giorni per il Merlot

## Affinamento:

11 mesi in vasche d'acciaio e 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%

Colore: Vivace rubino intenso con riflessi violacei

## Caratteristiche organolettiche:

Profumi di rose appassite, marasche sotto spirito e liquirizia. Caldo e giustamente tannico, la buona acidità lo rende un vino equilibrato e persistente

## Temperatura di servizio:

19-20°C

## Consigliato con:

Ottimo con carni rosse e formaggi a pasta dura.

