

# GIGLIO NERO

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 Cabernet sauvignon

## 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 Cabernet

## Affinamento:

6/7 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:** Rubino intenso

## Caratteristiche organolettiche:

Profumi di torrefazione, spezie, frutti rossi sotto spirito. Al palato si presenta morbido, fresco con finale che richiama la speziatura

## Temperatura di servizio:

19-20°C

## Consigliato con:

Ottimo con carni rosse e formaggi a pasta dura e semidura e con i sapori decisi della cucina mediterranea

