0962

IGT Calabria Rosato

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 ed invio degli acini interi in criomacerazione per 48 ore

Macerazione con le bucce:
Criomacerazione 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 4 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: Rosa tenue lucente

Caratteristiche organolettiche:
Delicati sentori di frutta a pasta gialla matura, floreale di ginestra su note agrumate. In bocca rotondo e fresco con rimandi fruttati

Temperatura di servizio: 10°C

Consigliato con:
Piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo