

CRETE DEL FALCO

IGT Calabria Rosso



TERMINE GROSSO®

VIGNETI E CANTINA

Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

Vitigni:

Un blend di Gaglioppo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Sistema di allevamento:

Cordone speronato per il Gaglioppo e Gujot per Merlot e Cabernet

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 ed i Cabernet

Affinamento:

6 mesi in vasche d'acciaio e 20 mesi in botti di rovere

Stabilizzazione:

A freddo

Conservazione:

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

Filtrato:

si

Alcol:

14,50 %

Colore:

Rubino granato vivo

Caratteristiche organolettiche:

Al naso è complesso. Fine e regala delicati sentori di spezie dolci, noce moscata, rose rosse appassite e frutta rossa sotto spirito. Al palato è pieno, caldo, vellutato ed armonico

Temperatura di servizio:

19-20°C

Consigliato con:

Piatti elaborati a base di carni rosse o selvaggina. Squisito anche con formaggi stagionati. Pregevole come vino da meditazione

