DON FABRIZIO ANNIVERSARIO

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

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

Fermentazione:
A temperatura controllata

Affinamento:
Tonneau per circa 8/9 mesi e circa 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: Rossi rubino più e meno

Caratteristiche organolettiche:
Al naso regala sentori di dalla frutti a bacca rossa maturi e lievi note muschiate. Nota tannica delicata e corpo deciso. Buona persistenza

Temperatura di servizio:
18-20°C

Consigliato con:
Tagliate di manzo e bistecche ai ferri, primi piatti della tradizione calabrese con sugo a base di carne