

# GV

IGT Calabria Rosso



TERMINE GROSSO®  
VIGNETI E CANTINA

**Zona di produzione:**

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

**Vitigni:**

Nerello Mascalese, Greco Nero, Gaglioppo

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato

**Raccolta:**

Manuale dall'alba nelle ore più fresche della mattina

**Resa di uva per ettaro:**

1 kg/ceppo per un totale di circa 55 q

**Lieviti:** Indigeni

**Vinificazione:**

Pressatura molto soffice a temperatura controllata

**Macerazione con le bucce:**

18/20 giorni

**Affinamento:**

5 mesi in tonneau, 6 mesi in bottiglia

**Stabilizzazione:** A freddo

**Conservazione:**

: Evitare sbalzi di temperatura. La temperatura di conservazione ottimale è intorno ai 15°C costanti. Si consiglia di aprirlo circa 2 ore prima di degustarlo

**Filtrato:** si

**Alcol:** 15,50 %

**Colore:** Rubino tendente al granato

**Caratteristiche organolettiche:**

Al Naso è complesso, sbuffi di erbe aromatiche, salvia e mentuccia aprono a profonde note di frutta rossa sotto spirito e fiori rossi appassiti, caldi respiri di spezie dolci, cioccolato, pepe bianco, tabacco vanigliato e radice di liquirizia.

Al palato è avvolgente, dal tannino setoso e dalla vibrante freschezza. Intenso, persistente ed armonico.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Consigliato con:**

Piatti saporiti di carne e selvaggina, formaggi. Vino da meditazione

