

# LUNA PIENA

IGT Calabria Rosato



TERMINE GROSSO®  
VIGNETI E CANTINA

## Zona di produzione:

Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

## Vitigni:

Gaglioppo in purezza in rosa

## Sistema di allevamento:

Cordone speronato

## Raccolta:

Tardiva, manuale dall'alba nelle ore più fresche della mattina

## Resa di uva per ettaro:

1,1 kg/ceppo per un totale di circa 55/60 q, prodotta da un'unica parcella

**Lieviti:** Indigeni

## Vinificazione:

Diraspatura ed invio degli acini quasi interi in criomacerazione per 6/8 giorni

## Macerazione con le bucce:

Criomacerazione per 6/8 giorni seguita da una pressatura soffocissima, successiva pulitura del mosto ed avvio alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata

## Affinamento:

in acciaio con permanenza sulle fecce fini per circa 4/5 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 - 13,50%

**Colore:** Rosa carico brillante

## Caratteristiche organolettiche:

Complesso, molto intenso. Regala profumi di frutta rossa matura soprattutto ribes e ciliegia. In bocca sentori di piccoli frutti a bacca rossa soprattutto ribes e ciliegia. Grande struttura, rotondo con un tannino non invadente. Ottima persistenza

**Temperatura di servizio:** 13 - 14°C

## Consigliato con:

Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente piatti complessi a base di carne o pesce

