

THEOREMA

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:

Leggermente anticipata, 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 quasi interi in criomacerazione per 2/3 giorni

Macerazione con le bucce:

Criomacerazione per 2/3 giorni seguita da una pressatura molto 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: sì

Alcol: 13 - 13,50%

Colore: Rosa cerasuolo vivo

Caratteristiche organolettiche:

Profumi di frutta rossa e fragola. Secco, fresco, piacevolmente sapido. Equilibrio tra acidità e morbidezza

Temperatura di servizio: 11°C

Consigliato con:

Ottimo come aperitivo, con carni bianche e formaggi a pasta molle

