DON FABRIZIO

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

Affinamento:
7 mesi in vasche d'acciaio e 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: Rosso rubino tendente al granato

Caratteristiche organolettiche:
Sentori di frutta sotto spirito fiori e spezie dolci. In bocca si percepisce un buon tannino, una bella acidità e un corpo pieno. Il finale è gradevolmente persistente ed equilibrato nelle sue diverse componenti

Temperatura di servizio:
18-20°C

Consigliato con:
Salumi, caprini calabresi e grigliate di carne