GIGLIO NERO

IGT Calabria Rosso

TERMINE GROSSO®
VIGNETI E CANTINA

Zona di produzione:
Roccabernarda su un altipiano a 60 m slm

Vitigni:
Un blend di Gaglioppo e Cabernet sauvignon

Sistema di allevamento:
Cordone speronato per il Gaglioppo e Gujot per il Cabernet

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:
7 giorni per il Gaglioppo e 20/25 giorni per il Cabernet

Affinamento:
6/7 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: Rubino intenso

Caratteristiche organolettiche:
Profumi di torrefazione, spezie, frutti rossi sotto spirito. Al palato si presenta morbido, fresco con finale che richiama la speziatura

Temperatura di servizio:
19-20°C

Consigliato con:
Ottimo con carni rosse e formaggi a pasta dura e semidura e con i sapori decisi della cucina mediterranea