GOCCE DI FRISIO

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 Merlot

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

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 Merlot

Affinamento:
11 mesi in vasche d'acciaio e 12 mesi in tonneaux

Stabilizzazione: A freddo

Conservazione:
Evitare sbalzi di temperatura. La temperatura di conservazione ottimale è intorno i 15°C costanti.

Filtrato: si

Alcol: 14-14,50 %

Colore: Rubino intenso con riflessi violacei

Caratteristiche organolettiche:
Sprigiona profumi di tostatura e spezie, fiori appassiti e frutta rossa in confettura. In bocca è complesso, fine e morbido, lasciando un finale vellutato e gradevole. Persistente.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Consigliato con:
Primi piatti a base di sugo di carne con brasati o stufati. Squisito anche con formaggi stagionati.