



PRIMUS

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Varietà: Calabrese 40%, Montonico nero 30%, Gaglioppo 30% -

Vigneto: giacitura in leggera pendenza con esposizione a sud-est. Il sistema di allevamento è il cordone speronato con una densità di circa 5.000 piante per ettaro su terreni calcareo - argillosi. La resa è di circa 70 quintali per ettaro.

Vendemmia: La raccolta dell'uva avviene manualmente nella prima metà di settembre.

Vinificazione: le uve selezionate, dopo attenta diraspapigiatura, sono poste in serbatoi di acciaio inox dove rimangono in macerazione, a temperatura controllata, per circa 7 giorni con vari rimontaggi e *delestage*. Successivamente, dopo pressatura soffice, prosegue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Maturazione: finita la fermentazione alcolica il vino completa la fermentazione malolattica e la maturazione in serbatoi di acciaio inox. Segue un affinamento in barriques di circa 9 mesi. Prima di essere commercializzato rimane in bottiglia per almeno tre mesi.

Il Vino: si presenta con un bel colore rosso carico. Al naso è intenso, etereo e piacevole con un gusto caldo, ampio, vellutato e persistente.

Abbinamenti gastronomici: si abbina a primi piatti conditi, carni rosse e formaggi stagionati. La temperatura di servizio ideale è tra 18° e 20° C.