



FONTENERA

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Varietà: Calabrese 60%, Gaglioppo 40%

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 80 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 5 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 6 mesi. Prima di essere commercializzato rimane in bottiglia per almeno tre mesi.

Il Vino: si presenta con un bel colore rosso rubino con tendenza al granato, al profumo e' intenso e complesso, richiama i frutti maturi a polpa rossa con un finale leggermente speziato. Il sapore e' secco ,caldo morbido, giustamente tannico, persistente.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti e brasati. La temperatura di servizio ideale è tra 18° e 20° C.