

# BIVONGI

## ROSSO



**Varietà:** Magliocco 30% Greco nero 20% Calabrese 50%

**Vigneto:** giacitura in declivio con esposizione a sud-ovest. Il sistema di allevamento è il cordone speronato con una densità di circa 5.700 piante per ettaro su terreni calcareo - argillosi . La resa è di circa 90 quintali per ettaro.

**Vendemmia:** La raccolta dell'uva avviene manualmente nella seconda decade di settembre.

**Vinificazione:** le uve selezionate, dopo attenta diraspigiatura, sono poste in vinificatori di acciaio inox dove rimangono in macerazione, a temperatura controllata. Per favorire un'estrazione equilibrata, la macerazione ha una durata di circa 5 giorni, durante i quali si effettuano vari rimontaggi. Dopo la pressatura soffice, prosegue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

**Maturazione:** completata la fermentazione alcolica si prosegue con la fermentazione malolattica e la maturazione in serbatoi di acciaio inox. Prima di essere commercializzato rimane in bottiglia per almeno tre mesi.

**Il Vino:** il colore è rosso carico, al naso è intenso, fruttato e piacevole, con un gusto caldo, ampio, vellutato e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** Ben si abbina a primi piatti conditi, carni rosse e formaggi stagionati.

La temperatura di servizio ideale è tra 18° e 20° C.

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol.