



CERVINAGO ROSSO

SCHEDA TECNICA

PROPRIETÀ	DESCRIZIONE
NOME DEL VINO	CERVINAGO
DENOMINAZIONE	Calabria IGP
UVE	Lacrima
TIPOLOGIA TERRENO	rosso, ricco di ferro e magnesio
ZONA DI PRODUZIONE	Monte di Cassano allo Jonio
ALTITUDINE	550 m slm
METODO DI DIFESA	agricoltura biologica certificata
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato ad una gemma
SESTO IMPIANTO	m. 2,50 x m. 1,00
RESA DI UVA PER ETTARO	70 q
VENDEMMIA	seconda decade di ottobre
METODO DI RACCOLTA	viene effettuata interamente a mano, operando un'attenta cernita dei grappoli al fine di eliminare ogni parte non matura o danneggiata. L'uva, posta con cura in cassette in modo da preservarne al massimo l'integrità, viene portata in cantina. Il processo di vinificazione inizia subito, per far sì che le preziose proprietà organolettiche presenti negli acini non si disperdano.
VINIFICAZIONE	Dapprima l'uva viene immessa nella pigiadiraspatrice e poi in tini dove viene lasciata riposare per ca. 48 ore. Successivamente ha inizio la fermentazione alcolica che avviene in maniera naturale senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Durante la fermentazione vengono effettuati dei delestage (tecnica di origine francese per estrarre in maniera delicata colore e profumi).
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°-18°
TENORE ALCOLICO	13°
NOTE DEGUSTATIVE	Profumo vinoso e fruttato, delicati tannini, gusto persistente. Abbinamenti: primi e secondi piatti a base di carne. Ideale con i formaggi.