

# CERVINAGO ROSSO

SCHEMA TECNICA



- Zona di produzione** Monte di Cassano allo Jonio (CS), 550 m s.l.m.
- Denominazione** Calabria Rosso IGP
- Prima annata prodotta** 2016
- Uvaggio** Lacrima (100%)
- Tipologia di terreno** Rosso, ricco di ferro e magnesio
- Esposizione terreno** Nord-ovest
- Metodo di difesa** Agricoltura biologica certificata
- Densità, sesto e resa** 5.000 ceppi/ha · 2,50 x 1,00 m. · 60 q/ha
- Forma di allevamento** Cordone speronato ad una gemma
- Vendemmia** Prima decade di ottobre
- Metodo di raccolta** Interamente a mano, operando una minuziosa cernita dei grappoli. L'uva viene posta con cura in cassette in modo da preservarne al massimo l'integrità e portata in cantina.
- Il processo di vinificazione inizia subito, per far sì che le preziose proprietà organolettiche presenti negli acini non si disperdano.
- Vinificazione** L'uva viene immessa nella pigiadiraspatrice e poi in tini dove viene lasciata riposare per ca. 48 ore. La fermentazione alcolica avviene in maniera naturale senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Durante la fermentazione vengono effettuati dei *delestage* (per estrarre in maniera delicata colore e profumi).
- Note degustative** Profumo vinoso e fruttato, delicati tannini, gusto persistente.
- Temperatura di servizio** 16°-18°
- Abbinamenti** Primi e secondi piatti a base di carne. Ideale con i formaggi.
- N° bottiglie/annata** 3.200 ca.