

LAMANTINO

SCHEMA TECNICA



Zona di produzione Monte di Cassano allo Jonio (CS), 550 m s.l.m.

Denominazione Calabria Rosso IGP

Prima annata prodotta 2017

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 e affinamento 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).

Affinamento di 12 mesi in piccole botti in rovere francese a tostatura leggera, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Note degustative Vino rosso con riflessi porpora, ottenuto dalla pigiatura delle migliori uve di Lacrima minuziosamente selezionate. L'affinamento in *barrique* regala un vino imponente, aromatico, che ricorda i frutti rossi.

Dotato di ottima struttura, si presta all'invecchiamento.

Temperatura di servizio 14°-16°

Abbinamenti Carni rosse e formaggi stagionati.

N° bottiglie/annata 500 ca.