



# cervinago



## LAMANTINO CALABRIA ROSSO IGP

**Uvaggio**

100% Lacrima (Magliocco dolce).

**Altitudine**

600 m s.l.m.

**Densità e resa**

5.000 ceppi/ha · 60 q/ha.

**Forma di allevamento**

Cordone speronato ad una gemma.

**Raccolta**

Manuale. Seconda decade di Ottobre.

**Vinificazione**

Macerazione sulle bucce per ca. 96 ore.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni senza controllo della temperatura.

Delestage per estrarre in maniera delicata colori e profumi.

Affinamento: 12 mesi in barrique in rovere francese a tostatura leggera, alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Note degustative**

Vino rosso con riflessi porpora, imponente e aromatico, che ricorda i frutti rossi. Dotato di ottima struttura, si presta all'invecchiamento.

Abbinamenti: carni rosse e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio**

14°-16°



CERVINAGO.com