



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