



cervinago



CERVINAGO CALABRIA ROSATO 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 a freddo per ca. 24 ore.

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Note degustative

Colore rosa intenso. Note fruttate, gusto persistente.

Fresco, ben equilibrato.

Abbinamenti: ideali per aperitivi, piatti a base di pesce, arrostiti leggeri.

Temperatura di servizio

8°-10°



CERVINAGO.com