



cervinago



CERVINAGO 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 delicatamente colori e profumi.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Note degustative

Profumo vinoso e fruttato, delicati tannini, gusto persistente.

Abbinamenti: primi e secondi piatti a base di carne. Ideale con i formaggi.

Temperatura di servizio

14°-16°



CERVINAGO.com