



# 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](http://CERVINAGO.com)