



Caratteristiche di produzione - Production characteristics

classificazione - appellation

I.G.T.

tipo di vino - wine type

rosso - red

vitigno - grape

Calabrese 50% - Cabernet 25% - Nocera 25%

ubicazione dei terreni -

Costa Viola

vineyard location

esposizione - exposure

soleggiata - sunny

altitudine - altitude

terrazze sul mare a 200/300 metri di h. - terraces
200/300mt

tipologia del terreno - soil

mediamente sciolto calcareo, di tessitura fine e scheletro abbondante - medium dissolved calcareous, fine texture and rich frame

forma di allevamento -

alberello - sapling

training method

densità di impianto - vineyard density

3.000 piante a ettaro - 3000 plants per hectare

anno d'impianto - vineyard year

1997

resa per ettaro - Yield/ha

80 q.li, 2,5 kg. per pianta - 80 q. al

epoca di vendemmia -

prima decade di ottobre - first ten days of October

period of harvest

tipo di raccolta - harvest method

manuale - manual

vinificazione - vinification

pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni sulle bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C. - The maceration is made in stainless steel barrel of 150 hl per 12 days at 28°

affinamento - ageing

-

epoca di imbottigliamento - released

fine dicembre - end of December

invecchiamento - ageing potential

2-4 anni - 2-4 years

tipo di bottiglia - bottles

bordelese europea conica

gradazione alcolica - alcohol level

13,50% vol.

temperatura di servizio - Serving Temperature

16-18° C

Caratteristiche organolettiche - Description

colore - colour

rosso rubino intenso - intense ruby deep

aroma - fragrance

profumi di frutta matura - fragrance of ripe fruit

gusto - taste

persistente molto lungo nel finale - persistent

abbinamenti gastronomici - serving suggestion

primi piatti saporiti, carni, formaggi stagionati - tasty pasta, meat, seasoned cheeses

COSTA VIOLA