



Caratteristiche di produzione - Production characteristics

classificazione - <i>appellation</i>	I.G.T.
tipo di vino - <i>wine type</i>	rosso - <i>red</i>
vitigno - <i>grape</i>	100% Calabrese
ubicazione dei terreni - <i>vineyard location</i>	Reggio Calabria - Crotona
esposizione - <i>exposure</i>	soleggiata - <i>sunny</i>
altitudine - <i>altitude</i>	200/300 mt. s.l.m.
tipologia del terreno - <i>soil</i>	mediamente argilloso - <i>medium clayey</i>
forma di allevamento - <i>training method</i>	controspalliera Guyot - <i>espalier Guyot</i>
densità di impianto - <i>vineyard density</i>	4.000 piante per ettaro - <i>4000 plants per hectare</i>
anno d'impianto - <i>vineyard year</i>	1996
resa per ettaro - <i>Yield/ha</i>	100 q.li, 2,5 kg per pianta - <i>100 q. al</i>
epoca di vendemmia - <i>period of harvest</i>	terza decade di settembre - <i>third ten days of September</i>
tipo di raccolta - <i>harvest method</i>	manuale - <i>manual</i>
vinificazione - <i>vinification</i>	Pidigiatura, macerazione per 12 gg con bucce in fermentini di acciaio da 200 hl a 28° C. - <i>The maceration is made in stainless steel barrel of 2000 hl per 12 days at 28°</i>
affinamento - <i>ageing</i>	-
epoca di imbottigliamento - <i>released</i>	fine gennaio - <i>end of January</i>
invecchiamento - <i>ageing potential</i>	2-3 anni - <i>2-3 years</i>
tipo di bottiglia - <i>Bottles</i>	bordolese classica
gradazione alcolica - <i>alcohol level</i>	13% vol.
temperatura di servizio - <i>Serving Temperature</i>	16 - 18 °C

Caratteristiche organolettiche - Description

colore - <i>colour</i>	rosso rubino - <i>ruby</i>
aroma - <i>fragrance</i>	presenta sentori di frutta rossa di sottobosco e lieve note speziate - <i>red fruit aroma and soft spicy highlights</i>
gusto - <i>taste</i>	pieno, caldo e persistente - <i>full body, warm and persistent</i>
abbinamenti gastronomici - <i>serving suggestion</i>	carni alla griglia, arrostiti e formaggi - <i>roast and grill meat, cheeses</i>

I DUE MARI rosso