



## Caratteristiche di produzione - Production characteristics

**classificazione** - *appellation*

**tipo di vino** - *wine type*

**vitigno** - *grape*

**ubicazione dei terreni** -

*vineyard location*

**esposizione** - *exposure*

**altitudine** - *altitude*

**tipologia del terreno** - *soil*

**forma di allevamento** -

*training method*

**densità di impianto** - *vineyard*

*density*

**anno d'impianto** - *vineyard year*

**resa per ettaro** - *Yeld/ha*

**epoca di vendemmia** -

*period of harvest*

**tipo di raccolta** - *harvest method*

**vinificazione** - *vinification*

**affinamento** - *ageing*

**epoca di imbottigliamento** -

*released*

**invecchiamento** - *ageing potential*

**tipo di bottiglia** - *bottles*

**gradazione alcolica** - *alcohol*

*level*

**temperatura di servizio** -

*Serving Temperature*

**I.G.T.**

**rosso** - *red*

**Calabrese 40% - Castiglione 30% - Alicante 30%**

**Pellaro di Reggio Calabria**

**soleggiata** - *sunny*

**300 mt. s.l.m.**

**mediamente argille miste gialle/grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante** - *clayes mixed- yellow, gray dark, fine texture and rich frame*

**alberello** - *sapling*

**3.000 piante a ettaro** - *3000 plants per hectare*

**1995**

**70 q.li, 2,5 kg. per pianta** - *70 q.li*

**terza decade di settembre** - *third ten days of September*

**manuale** - *manual*

**pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni con 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°*

-

**fine gennaio** - *end of January*

**2-5 anni** - *2-5 years*

**bordolese europea conica**

**14% vol.**

**16-18° C**

## Caratteristiche organolettiche - Description

**colore** - *colour*

**aroma** - *fragrance*

**gusto** - *taste*

**rosso rubino** - *ruby deep*

**sentori di frutta rossa matura e di marmellata di ciliegie** - *highlights of red ripens fruits and cherry jam*

**buona armonia e finale lungo** - *vinous and persistent*

**abbinamenti gastronomici** -  
*serving suggestion*

**carni arrosto, selvaggina** - *grill meat, game*

# PELLARO