

Caratteristiche di produzione

classificazione	IGT
tipo di vino	rosso - red
vitigno	Nerello Calabrese 100%
ubicazione dei terreni	Comune di Scilla
esposizione	Soleggiata – sunny
altitudine	terrazze sul mare a 200/300 metri- terraces 200/ 300 mt
tipologia del terreno	mediamente sciolto calcareo di tessitura fine e scheletro abbondante – medium dissolved calavreus, fine texture and rich frame
forma di allevamento	controspalliera Guyot – espalier Gyt
densità di impianto	3.000 piante a ettaro – 3.000 plants per hectare
anno di impianto	2002
resa per ettaro	60 q.li – 60 q.al
epoca di vendemmia	prima decade di Ottobre – first ten days of October
tipo di raccolta	manuale - manual
vinificazione	macerazione a freddo (8° - 12° C), fermentazione senza bucce in acciaio- cold maceration is made in stainless steel barrel without grape skin.
affinamento	
epoca di imbottigliamento	fine Dicembre – end of December
invecchiamento	
tipo di bottiglia	Borgognotta alta
gradazione alcolica	12,5% vol.
temperatura di servizio	8° - 9° C

Caratteristiche organolettiche

colore	rosso brillante – red
aroma	frutti rossi – red fruit
gusto	Morbido, profumato, avvolgente, rotondo e di buona persistenza – soft, perfumed, wrapping, full and persistent
abbinamenti gastronomici	pasta, pesce, carni bianche, pizza – pasta, fish, with the meat pizza
