

# GRANDANE

## **Calabrese** **Rosso IGP Calabria**

Tenuta di coltivazione: Cantorato

Tipologia terreno: Argilloso Calcereo

Altitudine: 70 - 110m. slm

Esposizione: Sud - Est

Coltivazione: Agricoltura Integrata Certificata

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ceppo: 1kg

Epoca di raccolta: terza decade di Settembre

Raccolta: manuale con selezione delle uve

Vinificazione: nel pieno rispetto delle uve, in seguito a delicata diraspatura si procede ad una lunga macerazione a temperatura controllata, che termina con pressatura soffice e fermentazione malolattica in botti di rovere.

Affinamento: Botti in rovere e acciaio per 12 mesi più 6 mesi di riposo in bottiglia

Colore: rosso granato con riflessi violacei

Olfatto: intenso, ampio, seduce con le sue note di frutta sotto spirito che ben si sposano con eleganti note tostate.

Gusto: gusto pieno, morbido e avvolgente, connubio perfetto con le note olfattive.

Grado alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Abbinamenti suggeriti: si esprime al meglio con carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

