



DELL'AERA[®]
VIGNETI E CANTINA

KRIO

**Calabrese e Merlot
Rosso IGP Calabria**

Tenuta di coltivazione: San Giacomo

Tipologia terreno: Argilloso Calcareo

Altitudine: 70 m. slm

Esposizione: Sud – Ovest

Coltivazione: Agricoltura Integrata Certificata

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato

Produzione per ceppo: 1.8 kg

Epoca di raccolta: seconda decade di Settembre

Raccolta: manuale con selezione delle uve

Vinificazione: nel pieno rispetto delle uve, con crio macerazione pre fermentativa, separazione dalle bucce mediante pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: in acciaio 5 mesi sulle fecce nobili e 1 mese di riposo in bottiglia

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: intensamente fruttato con sentori di frutti rossi e di bosco, prugna, amarena, mirtillo. Gusto: piacevolmente morbido e sapido, richiama i frutti percepiti all'olfatto.

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 12 – 16°C

Abbinamenti suggeriti: servito fresco come aperitivo insieme a taglieri di salumi, sushi o pizza.

