

MURANERA

Rosso IGT Calabria



Blend di Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot. Un rosso porpora, profondo e vellutato, con sentori maturi, balsamici e floreali.

IDENTITÀ E TERRITORIO

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Calabria

VITIGNO

Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria, centro orientale della provincia di Crotone, Carfizzi, località Motta - Maradea

TERRENO

Argilla bianca

ALTIMETRIA

Da 200 a 300 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera, con densità di 5.600 ceppi per ettaro

CLIMA

Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale con macerazione per 10-15 giorni, svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica in acciaio

MATURAZIONE

Da 10 a 12 mesi in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO

In bottiglia a temperatura controllata

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Rosso porpora con evidenti riflessi violacei

PROFUMO

Intenso, con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta e un lieve accento di tabacco

SAPORE

Caldo e vellutato, di grande struttura e personalità, con alcol e tannino morbido in equilibrio

SERVIZIO

GRADO ALCOLICO

14,5% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti a base di carne e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C