

ARTINO

Rosso IGT Calabria



Rosso vivace e territoriale, con profumi intensi di frutti di bosco e spezie. Al palato è caldo, pieno, sapido e persistente.

IDENTITÀ E TERRITORIO

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Calabria

VITIGNO

Gaglioppo e Magliocco

ZONA DI PRODUZIONE

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

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 8-10 giorni, svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica in acciaio

MATURAZIONE

Dieci mesi in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO

In bottiglia a temperatura controllata

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Rosso rubino vivace con lievi sfumature tendenti al violaceo

PROFUMO

Intenso, con sentori di frutti di bosco e spezie

SAPORE

Caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente

SERVIZIO

GRADO ALCOLICO

13% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C