



BEPPE VULCANO®



CALABRIA IGT ROSSO



VIGNA E CANTINA:

Provenienza Uve: Cirò , Cirò Marina, Melissa, Crucoli

Resa media uva in vigna: 70/80 q.li per ettaro

Metodo di raccolta: manuale in cassette da 20 Kg cadauna

Vinificazione: soffice pigia diraspatura delle uve e trasferimento immediato in vinificatori termocondizionati

Fermentazione: dopo 4/5 giorni di macerazione degli acini sulle bucce in termovinificatori avverrà la pressatura del mosto che verrà traferito in fermentini o serbatoi in acciaio termocondizionato

Affinamento: dopo i dovuti travasi di sfecciatura e pulizia dei mosti fermentati, seguono circa 7/8 mesi di affinamento in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Altri 60 giorni di affinamento del vino avverranno in bottiglia prima di essere messo in commercio.



CALICE:

Colore: Rosso porpora, con riflessi di ciliegia matura e melograno

Profumi: al primo incontro si fanno notare, fragoline di bosco e frutta matura, seguono amarena, note di caffè tostato e cacao in polvere

Gusto: tannini ben presenti al primo impatto che si fanno accompagnare armoniosamente da note ben pretesi di ciliegia matura e in fine spezie.



PIATTI:

Il tannino ben presente si sposa globalmente con la cucina tipica e casareccia calabrese. Antipasti di salumi e formaggi dalla medio/lunga stagionatura, carni rosse e primi piatti ben conditi.



SERVIZIO:

16-18 C° , servito al tavolo dalla cantina frigo versato in decanter per dare al vino la giusta ossigenazione prima della beva, in calice standard per vini rossi.

Beppe Vulcano

WWW.VULCANOWINE.COM