NERELLO

IGP - CALABRIA ROSSO
IGP - CALABRIA RED

Calabrese di origine fin da tempo assai remoto. Ottenuto da uve Nerello Calabrese coltivate con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti. L'attenta vinificazione ed il moderato affinamento in barriques ne fanno un vino elegante, dal colore rubino intenso e dal profumo speziato e floreale. Il gusto è pieno, vellutato e persistente. Servire ad una temperatura di 18-20 °C con primi piatti importanti, carni rosse ed arrosti. Va ossigenato prima della degustazione.

Calabrian of origin since a very remote time. Obtained from Calabrian Nerello grapes grown with reduced yield per plant in our vineyards. The accurate vinification and the careful refinement in barriques make it an elegant wine, a deep ruby color and spicy and floral aromas. The flavor is full, velvety and persistent. Serve at a temperature of 18-20 °C with important first courses, red meats and roasts. It should be oxygenated before tasting.

NERELLO

AREA DI PRODUZIONE	Cirò Marina (Kr), Località “San Lorenzo”.
VARIETA’ DELLE UVE	Nerello calabrese; allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno medio impasto calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 70 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: seconda decade di agosto. Vinificazione con crio-macerazione del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in acciaio, pressatura soffice.
AFFINAMENTO	In acciaio con microssigenazione, affinamento in piccole botti di rovere francese per 8-12 mesi e permanenza in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 13,5% vol. - Estratto secco 32 gr/lt - Acidità totale 5,60 gr/lt - SO2 totale 110 mg/lt - Ph 3.60.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino intenso, profumo ampio speziato e floreale, dalle confetture ai piccoli frutti di bosco dove spiccano more e mirtillo, accompagnati da eleganti note speziate di lampone, di mora, di ciliegia e di viola; buona struttura, gusto morbido ed elegante.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina egregiamente con primi piatti saporiti, secondi piatti di carne, formaggi stagionati, pesce alla griglia. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò Marina (Kr), District "San Lorenzo".
VARIETY OF GRAPES	Calabrese Nerello; breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture calcareous land, about 5000 stubs for hectare with a grape yield of 70 quintals.
VINIFICATION	Harvest time: mid-August; vinification with cryo-maceration of the pressed grapes and fermentation in steel containers at controlled temperature, soft pressing.
REFINEMENT	In steel containers with micro-oxygenation and then in small french oak barrels for 8-12 months, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 13,5% vol. - Dry extract 32 gr/lt - Total Acidity 5,60 gr/lt - Total SO2 110 mg/lt - Ph 3.60.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Deep ruby red color, spicy and floral wide scent, from jams to smallwild berries where stand out blackberries and blueberries, accompanied by elegant spicy notes of raspberry, blackberry, cherry and violets; a good structure, soft and elegant flavor.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with tasty first courses, red meats, roasts and grilled fish. Serve at a temperature of 18-20 °C.