



ANTICHEVIGNE



IUVENIS ***I.G.P. Calabria***

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Magliocco Dolce (Arvino), Greco Nero.

Esposizione: sud-est.

Altimetria: 500 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: Franco Sabbioso.

Densità degli impianti: 4000-5000 piante /Ha.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Resa per ettaro: 60-70 quintali.

Epoca di vendemmia: Prima settimana di Ottobre.

Età media del vigneto: 10-15 anni



750 ml

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: I.G.P. Calabria.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassette.

Temperatura di fermentazione: 15° C.

Durata della fermentazione: 96 ore con bucce, 96 ore senza bucce.

Affinamento: acciaio.

Gradazione alcolica: 12 -12,5 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visiva: Rosso rubino con riflessi violacei.

Olfattiva: Intenso con sentori di frutta fresca a bacca rossa, con prevalenza di lampone, mirtillo e more, offre un complesso corredo aromatico.

Gustativa: Morbido, di struttura delicata con un finale elegante che ne esalta la bevibilità.

Temperature di servizio: 12°-18° C.

Abbinamento: Ottimo con aperitivi, pizze, salumi freschi e formaggi di media stagionatura.