

SCHEDA TECNICA PRIME ALBE

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPO DI VINO

Rosato

ANNATA

2022

VARIETÀ

Nero Calabrese

UBICAZIONE DEI TERRENI

Reggio Calabria

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Mediamente argilloso

RESA UVE

80 q.li/ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

TIPO DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte subiscono una macerazione a freddo per 12 ore e poi vengono inviate subito in pressa. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15 gradi e dura circa 10 giorni. A fine fermentazione alcolica, il vino viene tolto dalle fecce grosse e viene lasciato in contatto con le sue fecce fini per 3 mesi.

COLORE

Rosato

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-15°C

NOTE OLFATTIVE

Al naso si nota la complessità di fragoline, frutta bianca, origano.

NOTE GUSTATIVE

In bocca, il corpo e i tannini vellutati ne fanno da padrone, lasciando una mineralità indiscussa e tipica dei suoli calabresi di collina;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crudità di pesce, formaggi freschi, salumi gourmet;