

# SCHEDA TECNICA NIRÙ

---

## CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

CLASSIFICAZIONE I.G.T.

I.G.T.

TIPO DI VINO

Rosso

VITIGNO

Calabrese nero

UBICAZIONE DEI TERRENI

Reggio Calabria

ESPOSIZIONE

Nord-sud

ALTITUDINE

250 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, molto profondo

FORMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

4.000 piante a ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2005

RESA PER ETTARO

60 – 80 q.li/ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

TIPO DI RACCOLTA

Manuale e in cassette

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura, macerazione pre fermentativa per 12 ore a freddo.

Fermentazione alcolica in presenza di bucce per circa 15 giorni

in tini di acciaio

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da dicembre

INVECCHIAMENTO

6 mesi in bottiglia

TIPO DI BOTTIGLIA

Bordolese europes

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei

SENTORI

Profumi di frutta rossa, fragola, amarena e leggere note di vaniglia

GUSTO

Pieno, caldo e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse cotte alla griglia, selvaggina, formaggi poco stagionati, brasati e salumi