



CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

CLASSIFICAZIONE

TIPO DI VINO

VARIETÀ

UBICAZIONE DEI TERRENI

TIPOLOGIA DEL TERRENO

RESA UVE

EPOCA DI VENDEMMIA

TIPO DI RACCOLTA

DIRADAMENTO

VINIFICAZIONE

COLORE

GRADAZIONE ALCOLICA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

NOTE OLFATTIVE

NOTE GUSTATIVE

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

SCHEMA TECNICA ARAGONESE

I.G.T.

Rosso

Nero Calabrese

Reggio Calabria

Mediamente argilloso

60 q.li/ha

Prima decade di ottobre

Manuale

Viene effettuato lasciando i grappoli più esposti al sole

Le uve subiscono 3 tipi di fermentazioni che lo rendono unico:

macerazione a freddo delle uve (temperature inferiori a 15° per circa 5gg), macerazione fermentativa di 7 gg e macerazione post fermentativa

(a fermentazione alcolica conclusa) per 15gg. A fine fermentazione il vino tolto dalle fecce grosse e viene lasciato in contatto con le sue fecce fine per 6 mesi contemporaneamente all'introduzione in botti di castagno. L'affinamento in legno dura 18-24 mesi e periodicamente viene travasato in tipologie di botti diverse (botti grandi e botti piccole) e in legni diversi (legno americano, francese e castagno etneo).

Rosso carico tendente al bruno

14% vol.

18° C

Al naso si nota la complessità dei sentori terziari (cannella, cacao, vaniglia, caramello), in ottimo equilibrio con gli aromi varietali che intanto si sono evoluti e legati a quelli dei legni: prugna, fichi, miele e frutti di bosco, origano, balsamico.

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

Selvaggina, formaggi stagionati, salumi gourmet