

Terre di Gerace



IGT Calabria Rosso

Regione di produzione: Calabria (Italia)

Terreno: terrazze a 220m s.l.m. Terreni sabbio limosi su marna di calcarenite, tendenzialmente sciolti. Esposizione da est a sud ovest.

Uvaggio: nerello mascalese 40%, greco nero 60 %.

Sistema di allevamento: Guyot , densità 5000 ceppi per ettaro

Resa: 80 – 100 q. per ettaro, circa 50 HL

Epoca vendemmiale: ultima settimana di agosto prima settimana di settembre

Vinificazione: vinificazione lunga in fermentini di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: acciaio 8-9 mesi

Grado alcolico: 13 % vol.

Periodo ottimale di consumo del vino: 2- 5 anni

Colore: rosso rubino, brillante e trasparente, intensi riflessi porporini

Profumo: di buona intensità, netto, marasca sotto spirito e bon bon, finale di petali di rosa secca

Gusto: fresco, equilibrato, di medio corpo, tannino fine ma persistente, frutti rossi e morbidezza alcolica.

Abbinamenti: Vino fresco e giovane da tutto pasto, spazia dai primi piatti, alla piccola cacciagione , ai formaggi poco stagionati, interessante servito a 16 gradi con le zuppe di pesce.

Le caratteristiche chimico fisiche e le specifiche della presente scheda sono puramente indicative, pertanto esse possono essere variate in qualunque momento dalla ditta.

Terre di Gerace



IGT Calabria Rosso

Region of production: Calabria (Italy)

Terrain: terraces at 220m above sea level Silty sand on calcarenite marl, basically dissolved.
Exposure from east to south west.

Grape variety: nerello mascalese 40%, greek black 60%.

Training system: Guyot, density 5000 vines per hectare

Yield: 80 - 100 q. per hectare, about 50 HL

Harvest period: last week of August first week of September

Vinification: long vinification in temperature-controlled steel ferments

Aging: steel 8-9 months

Alcohol content: 13 % vol.

Best period of wine consumption: 2- 5 years

Color: ruby red, brilliant and transparent, intense purple reflections

Bouquet: good intensity, clear, marasca cherry under spirit and bon bon, finish of dried rose petals

Taste: fresh, balanced, fine but persistent tannins, red fruits and alcoholic roundness.

Matching: Fresh and young wine for all meals, ranging from first courses to cheeses little aged, interesting served at 16 degrees with fish soups.

The chemical and physical characteristics of this sheet are purely indicative, therefore they can be varied at any time by the company.