

LUMARE[®]

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSATO

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.

Zona di produzione: Località "Motta".

Terreno: tipo misto, con una certa percentuale di calcare attivo.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettano di 5600 piante

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, breve macerazione a freddo con le bucce, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosa salmone con riflessi di ciliegia.

Profumo: delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.

Sapore: morbido, armonico, brioso e vivace.

Grado Alcolico: 13% vol.

Abbinamento gastronomico: si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Vine: Gaglioppo and Cabernet Sauvignon.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Carfizzi "Motta" resort.

Soil: mixed type, with a certain percentage of activated limestone.

Altimetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, brief cold steeping with the skins, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: salmon pink with cherry tints.

Scent: delicate, floral with flowers and spices scents.

Flavour: soft, harmonic, sprightly and bright.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with rich hors d'oeuvres, first and second course based on fish and white meat.

Service temperature: 8-10 °C.

