

MURANERA®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Vitigno: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località "Motta - Maradea".

Terreno: argilla bianca.

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

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

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

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 10 - 15 giorni, svinatura, pressatura soffice malolattica in acciaio.

Maturazione: passaggio di 10/12 mesi in barriques di rovere francese nuove.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso porpora con evidenti riflessi violacei.

Profumo: intenso, con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura.

Sapore: caldo e vellutato, vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio.

Grado alcolico: 14,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

Vine: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.

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

Soil: white clay

Altmetry: 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: traditional fermentation with 10 - 15 days steeping, drawing off and soft pressing, malolactic fermentation in steel.

Ripening: aging in new durmast French barriques for 10/12 months.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Color: purple red with marked violet reflexions

Aroma: intense, fruity, sweet and ripe, with balsamic and floral notes of violets on a slight accent of tobacco in closing.

Flavour: warm and velvety that shows great structure in the mouth and remarkable personality. Alcohol blends in a soft tannin with a persuasive balance.

Alcoholic degree: 14.5% vol.

Gastronomic coupling: ideal with red meat dishes and seasoned cheese.

Service temperature: Serve at 17-18 °C.

