



CERAMIDA

Nero d'Aspromonte

Calabrese Nero, Costa Viola IGP



Indicazione: Marchio registrato "Calabrese Nero" vino rosso, Costa Viola IGP

Varietà: calabrese nero 100%

Zona di produzione: antichi terrazzi della Costa Viola a circa 400 mt sul livello del mare, situati a Bagnara Calabria (RC). Terreno argilloso, adatto da secoli alla vitivinicoltura con clima caldo, forti escursioni termiche giorno/notte e brezze marittime provenienti dal mare sottostante che danno alle uve salinità e profumi intensi.

Sistema di allevamento: Guyot a spalliera con densità di circa 6000 piante per ettaro.

Produzione: circa 1,5 kg per pianta, grazie alla potatura e al diradamento dei grappoli

Vendemmia: vendemmia manuale : 3-4a settimana di settembre, selezione manuale dei grappoli e degli acini al momento della raccolta.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e pigiate immediatamente dopo la raccolta, poi solfitate e messe in piccole vasche (massimo 700 kg per ogni vasca). Rigoroso controllo della temperatura durante tutto il tempo della fermentazione alcolica (18-25°C). Tutto il procedimento viene eseguito in maniera artigianale in una piccola cantina utilizzando solo tini in acciaio. Lunga macerazione e pressatura soffice.

Maturazione e affinamento: il vino permane per circa 12 mesi in vasche di acciaio per consentire la conservazione degli aromi intensi originari. Affinamento in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

Abbinamenti suggeriti: il vino si abbina bene a piatti a base di carne, carni rosse alla griglia o in stufato, agnello e selvaggina in genere, ottimo anche con formaggi stagionati o salumi.

Caratteristiche: colore rosso rubino, morbido, asciutto, leggermente tannico e giusta acidità, di corpo pieno. Profumi di frutta rossa, liquirizia, fichi d'india.

Gradazione alcolica: 13,5%vol **Temperatura di servizio consigliata:** 18°C.