

# Il Rosso

## ROSSO

### IGP CALABRIA



<b>Uve</b>	70% Gaglioppo - 30% Calabrese
<b>Zona di produzione</b>	Cirò (KR)
<b>Superficie del vigneto</b>	20Ha
<b>Altitudine del vigneto</b>	100 m s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi per ettaro
<b>Produzione per Ha</b>	70 Q.li
<b>Resa uva in vino</b>	60%
<b>Epoca vendemmia</b>	Ottobre
<b>Sistema di vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce 12 giorni
<b>Fermentazione Alcolica</b>	In acciaio inox
<b>Fermentazione Malolattica</b>	Completamente svolta in barriques
<b>Affinamento</b>	5 mesi in barriques
<b>Grado Alcolico</b>	13 - 14 % Vol.
<b>Acidità totale</b>	5 - 6 g/l
<b>pH</b>	3,5 - 3,6
<b>Estratto secco</b>	33 - 37 g/l
<b>Residuo zuccherino</b>	3 - 6 g/l

#### Descrizione Organolettica

**Colore:** Rosso vivace ed intenso con riflessi rubino  
**Odore:** Frutta rossa, vaniglia, cacao e liquirizia  
**Sapore:** Equilibrato con tannini morbidi

#### Abbinamenti consigliati

Dà il meglio di sé con carni grasse arrosto e/o alla brace

#### Packing

Bottiglia: Vetro scuro tipo "Bordolese"  
Sigillo: Capsula Termoretraibile

#### Formati

750 ml



**iGreco**

Via Magenta, 33 - 87062 Cariati (Cs)  
Tel. +39 0983 969441 - Fax +39 0983 96020  
info@igreco.it - www.igreco.eu



**iGreco**  
il senso della Calabria