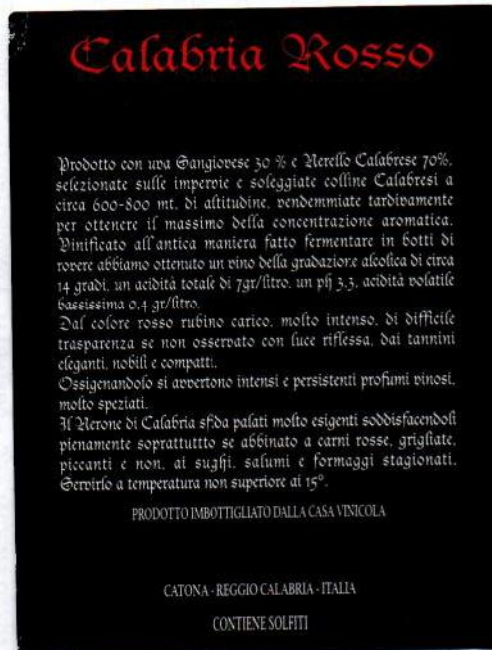


| | | | | | | |
|-------------------|-----------|--------------------|--------------------|--|---|---------------|
| 937 | 19-set-14 | EVE NTO | CALABRIA | | GENEROSOS SECOS | - |
| 2010 | 14° | PRO DUTT ORE | CRISERA' | | ESPUMOSOS | - |
| € 0,0 | TINDARO | NO ME | NERONE DI CALABRIA | | BLANCOS | - |
| DOC IGT | | | IGT CALABRIA | | TIPO LOGI A | ROSSO FER SEC |
| persistenz 1-5 | | | Z vitigni | | Commento breve | |
| acidità 1-5 | | | SANGIOVESE | | VINO DI GRANDE STRUTTURA ED AROMATICITA' | |
| Giudizio 1-10 | | | NERELLO | | TANNINI NOBILI E BEN ARMONIZZATI PASTOSO E FLUIDO | |
| 3 | | | Z | | FERMO | |
| 2,5 | | | Z | | MOSSO | |
| 8,3 | | | Z | | FRIZZANTE | |
| | | | Z | | SECCO | |
| | | | | | ABBOCCATO | |
| | | | | | DOLCE | |



VERAMENTE UN GRANVINO, IL CAMPIONE DELLA SERATA

Prodotto con uve Sangiovese 30 % e Nerello Calabrese 70% selezionate sulle impervie e soleggiate colline Calabresi a circa 600-800 mt. di altitudine, vendemmiate tardivamente per ottenere il massimo della concentrazione aromatica. Vinificato all'antica maniera con 48 ore di macerazione e fatto fermentare in piccoli botti di rovere abbiamo ottenuto un vino della gradazione di circa 14 gradi, un acidità totale di 7gr/litro, un ph 3.3. acidità volatile bassissimo 0.4 gr/litro.

Denominazione: VINO IGT "CALABRIA " NERONE DI CALABRIA

Uvaggio : SANGIOVESE-NERELLO CALABRESE

Terreno Vigneti : MEDIO IMPASTO

14% Vol. 750 ML

Aspetti Organolettici : Dal colore rosso rubino carico, molto intenso, di difficile trasparenza se non osservato con luce riflessa, dai tannini eleganti , nobili e compatti. Il Nerone di Calabria sfida palati molto esigenti soddisfacendoli pienamente soprattutto se abbinato a carni rosse, grigliate, piccanti e non, ai sughi, salumi e formaggi stagionati.

servirlo a temperatura non superiore ai 15°. Ossigenandolo si avvertono intensi e persistenti profumi vinosi, molto speziati. TEMPERATURA DI SERVIZIO : 15°C -