

# RUBRUM

## CALABRIA IGP ROSSO



**Tipo:** Rosso

**Classificazione:** Identificazione Geografica Protetta

**Altitudine:** In collina a circa a 160 M slm

**Terreno:** Mediamente argilloso e calcareo

**Vitigno:** Nerello Calabrese e Merlot

**Sistema di allevamento:** Alberello esposizione a Sud-Est

**Densità d'impianto:** 4500/5000 piante/ha

**Resa per ettaro:** 75/80 quintali

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di ottobre

**Modalità di raccolta:** Manuale

**Vinificazione:** Le Uve vengono diraspate e lasciate macerare a Temp. 18-22°C, eseguendo ripetuti rimontaggi per 7-10 gg con successiva svinatura e pressature delle vinacce. Il mosto ottenuto completa la fermentazione a temperatura controllata in cisterne di acciaio termo condizionati

**Affinamento:** Dopo la fermentazione malolattica, si procede al travaso con successivo affinamento in acciaio per 12 mesi.

L'imbottigliato viene normalmente stoccato per circa 3 mesi prima dell'immissione sul mercato

### NOTE SENSORIALI:

**Colore:** Rosso Rubino Intenso

**Profumo:** Frutta Rossa e note speziate

**Gusto:** Armonico intenso, giustamente tannico

**Abbinamenti:** ideale con i primi piatti saporiti, salumi piccanti, selvaggina da piuma, grigliate di carne, formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Gradazione Alcolica:** 12,5°