

Catà

GAGLIOPPO

IGP CALABRIA - 2017



Uve	100% Gaglioppo
Zona di produzione	Cirò (KR)
Superficie del vigneto	15Ha
Altitudine del vigneto	100 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Produzione per Ha	70 Q.li
Resa uva in vino	60%
Epoca vendemmia	Ottobre
Sistema di vinificazione	Macerazione sulle bucce 12 giorni
Fermentazione Alcolica	In acciaio inox
Fermentazione Malolattica	Completamente svolta in barriques
Affinamento	6 mesi in barriques

Grado Alcolico	13,0 - 14,5 % Vol.
Acidità totale	5,00 - 6,00 g/l
pH	3,50 - 3,60
Estratto secco	33 - 35 g/l
Residuo zuccherino	5 - 6 g/l

Descrizione Organolettica

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

Abbinamenti consigliati

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

Packing

Bottiglia: Vetro scuro tipo "Bordolese - Arno Scuro"
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