



DRAGONE ROSSO SELEZIONE

Il vino "Dragone" nasce dalla selezione delle migliori uve prodotte da un territorio unico per posizione, storia e tradizione, in cui i nostri vigneti aprono la vista a due mari diversi, ma specchio dello stesso Mediterraneo.

Denominazione

Calabria Indicazione Geografica Protetta

Varietà delle uve:

Magliocco e Merlot

Tipo di terreno

Terreni pesanti, poveri di sostanze organiche, fortemente alcalini.

Altezza: 500 Mt. slm.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Tecnica di vinificazione

Le uve, selezionate e raccolte manualmente vengono sottoposte a diraspapigiatura e successiva macerazione per 4/5 giorni. Il vino ottenuto, dopo aver completato le fermentazioni alcolica e malolattica, viene affinato in serbatoi di acciaio e per qualche mese in botti di rovere francese.

Caratteristiche organolettiche

Colore rubino di grande intensità. Ha profumo ampio e avvolgente, ricco di note di frutti a bacca rossa con un finale speziato e persistente; una struttura importante e tannini equilibrati che lo rendono rotondo, vellutato, molto piacevole.

Gradazione Alcolica

13,5 %