



RISERVA

Denominazione

Lamezia

Denominazione di Origine Protetta

Varietà delle uve

Magliocco, Greco Nero, Nerello.

Tipo di Terreno:

Terreni di medio impasto, tendente allo sciolto, molto profondi

Altezza: 100 mt. slm.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Tecnica di vinificazione

Le uve, raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono sottoposte a diraspa-pigiatura e a successiva fermentazione con macerazioni intense di circa 15 giorni. Il vino fiore prosegue il suo affinamento in botti grandi di rovere francese per circa 18 mesi e successivamente in bottiglia per almeno sei mesi.

Caratteristiche organolettiche

Alla vista si presenta con un colore rubino di grande intensità. Ha profumo ampio e avvolgente, con leggere note di speziato. Al gusto è morbido, equilibrato, dotato di ottima struttura, con note di vaniglia, di caffè torrefatto e cacao molto persistenti. I 18 mesi trascorsi in legno esaltano il gran corpo, l'equilibrio e la piacevolezza. E' un vino che si distingue per la spiccata personalità e per la forte identità regionale.

Gradazione alcolica: 14%.