



DRAGONE ROSATO 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 canino, 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, raccolte manualmente al momento della loro maturazione, vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto subisce una defecazione statica a freddo (12°C) e, una volta illimpidito, viene messo a fermentare alla temperatura di 16/18°C .

Caratteristiche organolettiche

Vino dal colore rosa rubino scarico dai vivi riflessi violacei, si fa apprezzare per il suo profumo intenso, fruttato e floreale. Vino secco, di buona struttura, al palato risulta equilibrato e gradevole.

Gradazione Alcolica

13,5 %