

ESMEN tetra

I.G.P. Calabria rosso
2018

Zona di produzione: Rovito
Contrada Travale, Cosenza, Calabria
Vigna della Tenuta del Travale

Produzione annuale: circa 5.000 bottiglie

Altitudine media vigneti: 550m s.l.m.

Densita' piante per ettaro: 4.000

Forma di allevamento: cordone speronato ed alberello

Uvaggio: nerello mascalese e nerello cappuccio

Vinificazione: fermentazione naturale senza lieviti selezionati a grappolo intero in piccole vasche aperte con follature soffici quotidiane.

Invecchiamento: circa 15 mesi in rovere di Allier da 225 e tonneau di castagno,

Acciaio: 4 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Alcohol: 14%

Esame visivo: rosso rubino scarico

Esame olfattivo: rosa canina, tabacco e spezie con note fruttate in sottofondo;

Esame gustativo: elegante, fine ed equilibrato con grande piacevolezza gustativa, un vino di grande accompagnamento gastronomico, molto duttile e di intrigante personalità.