



CANTINE LAVORATA

*Italia*



## Greco Nero

### Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

### Varietà delle uve

Greco Nero 100%

### Vigneti

Costa jonica meridionale della Calabria che affaccia sul mar Jonio, nel comune di Riace, filari a circa 300-350 metri di altezza s.m.

### Suolo

Argilloso-Calcareo

### Vendemmia

Periodo compreso da metà settembre a metà ottobre

La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

### Vinificazione

Vinificazione in rosso con fermentazione a freddo

### Affinamento

Dopo la fermentazione in contenitori in acciaio inox, dove riposa per oltre un anno, viene affinato per almeno 2 anni in botti di castagno

### Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

### Grado alcolico

14,5%

### Acidità totale

5 g/l

### Degustazione e analisi sensoriale

**Analisi visiva:** colore rosso rubino con riflessi violacei, quasi compatto, limpido e consistente.

**Analisi olfattiva:** Intenso e tendente all'ampio, regala sentori fruttati, come l'amarena matura, confettura di prugne, frutta secca, ma anche floreali con un profumo di rosa rossa appassita, e ancora evidenti note di sottobosco, foglie bagnate, sentori minerali di argilla, piacevole speziatura di cannella, tostatura di caffè, note di cuoio e pellame.

**Analisi gusto-olfattiva:** secco, molto caldo e morbido; buona acidità, dal tannino carico ma vellutato, buona sapidità, corpo pieno ed equilibrato.

**Sviluppo:** intenso, molto persistente, fine, armonico, esemplare.

**Temperatura di servizio:** 14 °C