

# Aoristo

**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica Rosso Calabria

**Produttore:** Antonella Lombardo

**Vitigni:** 100% Gaglioppo

**Zona di produzione:** Bianco (Calabria - Costa dei Gelsomini)

**Altitudine terreni:** 50 - 100 m slm

**Esposizione:** sud est

**Tipologia terreni:** argillosi, con marne calcaree di origine pliocenica

**Gestione Agronomica:** senza utilizzo di diserbanti chimici e prodotti chimici di sintesi

**Concimi:** sovescio naturale con leguminose e graminacee, talvolta, ammendanti organici

**Sistema di allevamento:** Guyot doppio

**Densità ceppi per ettaro:** 4.000 piante/Ha

**Produzione per ettaro:** 50 qli/ha

**Periodo di vendemmia:** prima/seconda settimana di ottobre

**Vinificazione:** dopo un'accurata selezione delle uve, raccolte nelle ore più fresche della giornata al fine di preservarne gli aromi, le stesse, una volta diraspate, vengono sottoposte a lunga macerazione a contatto con le bucce e sottoposte a brevi rimontaggi quotidiani. Fermenta in acciaio con i naturali lieviti indigeni presenti sulle uve, a temperatura controllata. Leggera pressatura a fine fermentazione e affinamento sulle proprie fecce fini in tonneau e barriques per 15 mesi. Successivamente riposa in bottiglia per ulteriori 6 mesi

**Solfiti:** inferiori a 100 mg/litro

**Vino non filtrato e non sottoposto a processi chimici e fisici di stabilizzazione**

**Degustazione:** vino dal colore rosso rubino, tendente al granato. Intense note fruttate, floreali e leggermente speziate accompagnate da sensazioni balsamiche ed ematiche. Pulito e fresco all'assaggio, trama ricca e succosa

**Grado alcolico:** 14% vol

**Abbinamento gastronomico:** ottimo per accompagnare pietanze a base di carne

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Produzione:** 2000 bottiglie

**Consulenze:** dr. agr. Stefano Dini in vigna, dr. agr. Emiliano Falsini in cantina