

Charà

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Rosato Calabria

Produttore: Antonella Lombardo

Vitigni: 100% nerello mascalese

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

Altitudine terreni: 50 - 100 m slm

Esposizione: nord-est

Tipologia terreni: argillosi, con marne calcaree di origine pliocenica

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

Concimi: solo sovescio naturale con leguminose e graminacee con, talvolta, concimi organici

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Densità ceppi per ettaro: 4.000 piante/Ha

Produzione per ettaro: 40 qli/ha

Periodo di vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: dopo un'accurata selezione delle uve, raccolte nelle ore più fresche della giornata al fine di preservare gli aromi, le stesse, una volta diraspate vengono sottoposte ad una soffice pressatura. Il mosto, illimpidito in maniera statica a freddo, fermenta in acciaio con i naturali lieviti indigeni presenti sulle uve, alla temperatura di 16 gradi. Il vino affina sulle proprie fecce nobili in acciaio per cinque mesi

Solfiti: inferiori a 100 mg/litro

Degustazione: vino dal colore rosa antico, con profumi ed aromi di piccoli frutti rossi, sentori agrumati e speziati e leggera nota floreale. Al sorso è avvolgente, sapido, con un finale di grande piacevolezza e persistenza

Grado alcolico: 13% vol

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, crudi di pesce, formaggi freschi, carni bianche

Temperatura di servizio: 12-14°C

Produzione: 1300 bottiglie

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