

Ichò

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Rosso Calabria

Produttore: Antonella Lombardo

Vitigni: Gaglioppo, Nerello Mascalese, Calabrese Nero

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 e alberello

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: 13.5% vol

Abbinamento gastronomico: ottimo per accompagnare pietanze a base di carne

Temperatura di servizio: 14°C

Produzione: 3800 bottiglie

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