



SCALA®

Briseo

CALABRIA I.G.T - ROSSO



UVE: Magliocco 70%, Gaglioppo 30%.

VIGNETO: Comprensorio della Provincia di Crotone
superficie 2 - Ha ceppi/Ha 4.500/5.000

sesto impianto 2X0,90

altitudine 100/150 m/slm - esposizione sud - sud est

ALLEVAMENTO: spalliera.

ANNO D'IMPIANTO: 1987, 1997

TERRENO: argilloso/sabbioso.

RESA PER ETTARO: 70 ql/Ha

VENDEMMIA: Seconda metà di settembre; selezione
delle uve e raccolta manuale.

VINIFICAZIONE: Dopo essere state diraspate, la
macerazione avviene ad una temperatura di 25 ° C. fino
a fermentazione ultimata. Successivamente, l'uva viene
pressata in modo soffice, con presse orizzontali.

AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione alcolica,
il vino viene travasato e lasciato riposare in vasi vinari in
muratura per 36 mesi, successivamente in barrique per
3-6 mesi. Una volta imbottigliato, affina per un mese
prima della commercializzazione.

GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.

ESAME ORGANOLETTICO: Si presenta di colore
rosso rubino, profumo intenso, elegante
con amabili note di frutti rossi.

Gusto secco, pieno ed equilibratamente tannico.

ABBINAMENTI: Vino a tutto pasto, elegante e con un
appeal internazionale, dà il meglio in abbinamento a primi
piatti con funghi porcini o tartufo, pollame o altre carni
bianche.