



Verbicaro Viti e Vini s.r.l.

SCHEDA TECNICA TERRE DI COSENZA ROSSO

Classificazione: **Terre di Cosenza D.O.P Rosso**



Nasce dalla felice unione di uve autoctone: Magliocco (localmente detto Guarnaccia nera) min. 60% e greco nero max 40%.

Zona di produzione: colline ubicate tra i 200 ed i 600 mt slm nei territori comunali di Verbicaro, Orsomarso, S. Maria del Cedro

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre

Fermentazione e maturazione: in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia per almeno 2 mesi

Contenuto alcolico minimo: 12%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso e persistente, con sentori di frutti rossi, vaniglia e cacao

Sapore: si apre con sensazione di tannini finissimi, ma ancora vivi e in via di evoluzione, ritornano i sapori fruttati e le spezie; l'assaggio si chiude morbido e persistente, di medio corpo.

Ben si abbina ai primi piatti della cucina tipica mediterranea, dai sapori caratteristici e forti, ai secondi di carne, ai salumi.

Info aggiuntive:

tipologie del terreno: sabbioso argilloso

produzione per ettaro: 70-80 q.li

sistema di vinificazione: acciaio inox

affinamento: acciaio, vetro

densità di impianto: 1,2x2,1