

IGT CALABRIA

ELAPHE

vino rosso



AREA D'ORIGINE:

San Demetrio Corone (CS)

SUOLO:

Collinare, 500 m s.l.m., terreni argillosi.

VITIGNI: Magliocco, Aglianico.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale in cassetta, diraspatura e pigiatura delle uve. Successiva fermentazione e macerazione del mosto per circa 10/15 giorni a seconda dell'annata. Dopo la fermentazione malolattica segue affinamento in botti di rovere di alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Successivo affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Visivamente molto intenso e cupo, olfatto ampio e sfaccettato, piccoli frutti, liquirizia e tabacco, ingresso in bocca avvolgente e sviluppo articolato su trama tannica fitta polposa e ancora giovane.