



# cervinago



## CAMINO VINO ROSSO

**Uvaggio**

100% Lacrima (Magliocco dolce)

**Altitudine**

600 m s.l.m.

**Densità e resa**

4.000 ceppi/ha · 50 q/ha.

**Forma di allevamento**

Cordone speronato ad una gemma.

**Raccolta**

Manuale. Prima decade di Ottobre.

**Vinificazione**

Diraspatura e fermentazione spontanea del solo mosto fiore con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, délestage per estrarre delicatamente colori e profumi.

Imbottigliato a mano come una volta.

Vino non filtrato e non stabilizzato.

**Note degustative**

Profumo fruttato, morbidi tannini.

**Abbinamenti**

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti tipici calabresi come capretto al forno o sopressata.

**Temperatura di servizio**

16°-18°



[CERVINAGO.it](http://CERVINAGO.it)