



TENUTA RENDA

coltiviamo la tradizione

Tipologia: vino bianco

Rese per ettaro: 60 quintali

Forma di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5500 piante/ha

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: vendemmia manuale e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox (max 20°), utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

Maturazione: in acciaio per 3-4 mesi

Imbottigliamento: marzo-aprile

Grado alcolico: 12,5%

EPARA- IGT CALABRIA

BIANCO

Ottenuto dal blend uve Greco bianco e Pecorello, è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso arriva una piacevole complessità aromatica, prevalentemente fruttata, con un lieve carattere moscato abbastanza persistente.

Buona sapidità, ricorda molto la costa jonica.



Tipologia: vino rosato

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 5500 piante/ha

Epoca di vendemmia: prima/seconda decade di settembre

Vinificazione: vendemmia manuale e fermentazione in acciaio inox a temperature controllate, utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

Grado alcolico: 13%

Imbottigliamento: marzo/aprile

Maturazione: in acciaio per 3-4 mesi

Tipologia di terreno: prevalentemente calcareo/argilloso

EPARA- IGT CALABRIA

ROSATO

Ottenuto dal blend di uve Gaglioppo in prevalenza e da uve Montepulciano.

Si presenta all'occhio con un bel colore rosato dai riflessi ramati, molto dinamico e beverino.

L'equilibrio fra le diverse componenti lo rende versatile, facile da abbinare a diverse ricette, ma con una predilezione verso i piatti a base di pesce.

Al naso spicca un gradevole bouquet floreale.

Buona spalla acida, non manca di sapidità

EPARA- IGT CALABRIA
ROSSO

L'altitudine in cui sono posti i vigneti, l'esposizione ed il clima creano un prodotto unico che gli conferisce un profumo avvolgente e vinoso. Di colore rosso rubino tendente al granato, e dei riflessi violacei rilasciati dal Montepulciano presenta un tono olfattivo molto elegante con note di frutta rossa matura, di ciliegie e marasche.

Particolarmente indicato secondi piatti a base di carne arrosto o formaggi stagionati.



TENUTA RENDA

coltiviamo la tradizione

EPARA IGT CALABRIA ROSSO

Rese per ettaro: 70 quintali

Tipologia di terreno: calcareo/argilloso

Tipologia di uve utilizzate: Montepulciano (in prevalenza) e Gaglioppo.

Sistema di allevamento e densità: cordone speronato, 5500 piante/ha, con età media di 15 anni.

Epoca di vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: vendemmia manuale, macerazione in acciaio per 8/10 gg e fermentazione controllata in acciaio inox utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

Maturazione: oltre 6 mesi in acciaio inox.

Grado alcolico: 13%