



ROMANO & ADAMO

Nettare di Calabria



Mastro Bernardino

Calabria I.G.T. Rosso

Comune di produzione: Cirò Marina

Regione di produzione: Calabria

Uve: Gaglioppo - Merlot

Tipologia terreno: argilloso, calcareo

Sistema allevamento: cordone speronato,
5000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale seconda decade di ottobre

Resa per ettaro: 70 quintali 45 ettolitri

Vinificazione: in acciaio termocondizionato,
macerazione 7 giorni e pressatura soffice

Affinamento: in acciaio con breve passaggio in barrique
di rovere francese ed una permanenza di 3 mesi in
bottiglia prima della commercializzazione

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: profumo spiccato di frutti rossi e neri molto maturi

Sapore: un gusto molto avvolgente, morbido e ricco
di sensazioni varietali, vinoso ed equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina a piatti importanti
speziati, formaggi stagionati, carni rosse grigliate o arrosto.

Temperatura servizio: 20°

Gradazione alcolica: 13,5% vol

.....

.....

.....