



LUIGI QUATTORDICI

ROSSO IGP Calabria

Provenienza

Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Bisignano (CS)

Uve

100% Magliocco Dolce

Terreno e vigneto

Terreno fertile di tipo argilloso dal caratteristico colore "rossastro" per la presenza di abbondante apporto di ferro. Il vigneto presenta 4500 ceppi per ettaro. La conformazione del suolo, l'ottima esposizione, il clima mite sono ideali per la produzione del vitigno autoctono Magliocco Dolce.

Vinificazione

Le uve selezionate in vigneto e raccolte a mano la seconda metà di Settembre vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio inox per circa 20 giorni. Successivamente il vino viene separato dalle vinacce e posto a maturare in tini d'acciaio inox per 8 mesi e in barrique di rovere francese per 24 mesi. Il Luigi Quattordici viene imbottigliato nel tardo autunno con ulteriore affinamento in vetro per 6 mesi.

Note di degustazione

Colore rubino intenso e vellutato. Frutta rossa matura, prugne e spezie invadono il naso. In bocca vigore e struttura con ritorni di radici, erbe aromatiche e sapori del sottobosco. Sostenuto da un fine tessuto tannico dal finale minerale lungo ed appagante. Va servito in ampi calici alla temperatura di 18-20 °c.

Dati tecnici

Uve	100% Magliocco Dolce
Zona di produzione	Bisignano
Superficie vigneto	7 Ha
Altitudine vigneto	550/600 metri s.l.m.
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dei ceppi	4500 per Ha
Produzione per ettaro	40 Q.li
Epoca della vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 21 giorni con numerose follature
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Maturazione	in barriques
Alcool svolto	14,50%

