



VENTICINQUE MARZO

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 2500 ceppi per ettaro, coltivati ad alberello, che consente un'impostazione nello spazio di tipo tridimensionale, permettendo al vento e al sole di girare attorno alla vite. La verticalità è fondamentale nell'impianto di questo particolare vigneto, che con l'aiuto delle terrazze e dei muretti a secco, risale le pendenze della collina determinando le condizioni ideali per la produzione del vitigno autoctono Magliocco Dolce.

Vinificazione

Le uve selezionate in vigneto e raccolte a mano la metà di ottobre 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. Il Venticinque Marzo viene imbottigliato nel tardo autunno successivo alla raccolta con ulteriore affinamento in vetro per 6 mesi.

Note di degustazione

Colore rubino carico. Frutti di bosco maturi, pepe nero e cuoio invadono il naso. Assaggio intenso, con ritorni fruttati e di erbe aromatiche. Tannino in evoluzione, ma di spessore dal finale minerale e sapido. Va servito in ampi calici alla temperatura di 18-20 °c.

Dati tecnici

Uve	100% Magliocco Dolce
Zona di produzione	Bisignano
Superficie vigneto	1 Ha
Altitudine vigneto	620 metri s.l.m.
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Alberello
Densità dei ceppi	2500 per Ha
Produzione per ettaro	35 Q.li
Epoca della vendemmia	Metà Ottobre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 21 giorni con numerose follature
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Maturazione	in acciaio inox
Alcool svolto	14,50%

