



VITULIA

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. Raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene separato dalle vinacce e posto a maturare in tini d'acciaio inox per 8 mesi e in barriques di legno francese per 12 mesi. Il Vitulia viene imbottigliato nel tardo autunno successivo alla raccolta con ulteriore affinamento in vetro per 3 mesi.

Note di degustazione

Colore rubino dal cuore nero. Profumo complesso e variegato, con sentori di mora nera, ciliegie mature, visciole, spezie dolci, tabacco e caffè tostato. In bocca potente e vellutato con un perfetto equilibrio tra morbidezza e freschezza, e ritorni di cacao e vaniglia. 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	15,00%

