

CALIDIO®

ROSSO DEL MOLISE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Rosso intenso. Bouquet ampio che ricorda le violette di campo. Ma anche profumo di marasca con una piacevole nota erbacea. Al sapore è secco, acidulo e austero, ricco di corpo.

Giustamente tannico.

EN

Deep red. Bouquet reminiscent of violets. But also hints of cherry with a pleasant grassy note. The taste is dry, acidic and austere, full bodied, well balanced tannins.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Montepulciano
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	1 ha
Altitudine vigneto	273 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Montepulciano
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	1 ha
Exposure and altitude	273 mt a.s.l.
Type of soil	Medium texture, tends to clay

Sistema di allevamento Cordone speronato

Produzione per ettaro 70 q.li

Resa uva in vino 70%

Epoca della vendemmia Metà ottobre

Vinificazione In acciaio inox

Fermentazione alcolica In acciaio inox

Fermentazione malolattica In acciaio inox

Invecchiamento In acciaio inox

Farming system Spurred cordon

Yield per hectare 70 q.li

Grape yield 70%

Harvesting period Mid october

Vinification In stainless steel

Alcoholic fermentation In stainless steel

Malolactic fermentation In stainless steel

Aging In stainless steel