



ALMARISA

Gaglioppo IGT Calabria

EDIZIONE LIMITATA

Almarisa nasce dalle migliori uve Gaglioppo mature, accuratamente raccolte a mano per essere private del raspo e pigiate in modo soffice all'arrivo in cantina, durante la prima lavorazione.

Bucce, succo e polpa sono trasferiti in un vinificatore, all'interno del quale sostano per un breve periodo, durante il quale si svolge il cuore della vinificazione, che rievoca lo stile tradizionale del nostro territorio, attraverso alcuni rimontaggi che consentono di estrarre colore e polifenoli per sfruttare in modo controllato le qualità della buccia delle nostre uve.

Dopo questa fase di macerazione sulle bucce, sempre in atmosfera protetta dall'ossigeno, procediamo a separare il liquido dalla parte solida e proseguiamo la fermentazione senza bucce, e così anche l'affinamento sulla feccia fine, in botti grandi di rovere.

Temperatura di servizio consigliata 12-14 C°.

75 cl