



*Feudo Gagliardi*

# Castrum Vetus



## Locride IGP rosso

Vino ottenuto da uve coltivate con metodo biologico nel territorio di Caulonia

Area di produzione: Agro di Caulonia, località Feudo Gagliardi-Stincuso

Vitigni: Calabrese 50%, Greco nero 20%, Cabernet sauvignon 20%, Magliocco 10%.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Anno di prima produzione: 2013

Resa per ettaro: 50 q.li (1 Kg di uva per pianta)

Esposizione: Nord-est

Altitudine: 200 mt s.l.m.

Tipologia di terreno: Colline di origine calcareo-argillosa

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 piante /Ha

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Diraspapigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce in acciaio per 4/5 giorni svinatura e pressatura soffice

Temperatura di macerazione: 25°C circa

Fermentazione malolattica: Svolta totalmente

Affinamento: In acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con spiccati riflessi violacei, dall'impatto gustativo di grande carattere, fruttato, speziato, leggermente tannico, caldo, buona persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: Vino da tutto pasto, ottimo con arrostiti, carni rosse, selvaggina, stoccafisso, formaggi stagionati o piccanti.

Temperatura di servizio: 18/20°C