



MUTRO'
D.O.C.
Melissa Rosso Superiore

Zona di Produzione: Vigneti di proprietà, ubicati in località Mutro' a sud del territorio di Cirò

Uve Impiegate: Gaglioppo 75 % Greco Nero 25 %

Tipologia del Terreno: Medio impasto, leggermente alcalino, con buona presenza di residui di potassio organico, ricco di essenza autoctona dal profumo intenso.

Sistema di Allevamento: Cordone speronato basso

Densità di Impianto: 5.000 ceppi /ha

Vinificazione e fermentazione: L'uva, raccolta esclusivamente a mano, nel periodo ottimale di maturazione per garantire la massima intensità degli aromi, è stata diraspata e quindi pigiata. Il prodotto ottenuto, aggiunto di lieviti selezionati, è stato riposto in cisterne idonee per la macerazione a 22-25 °C per 10 giorni; raggiunto il colore desiderato, il tutto è stato avviato alla pressatura soffice. Ultimata la fermentazione, il vino è stato posto in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata, per l'affinamento, dove riposa per circa un anno. Una piccola parte del vino viene lasciato maturare in piccole botti di rovere francese per almeno 6 mesi e successivamente viene realizzato il blend per essere messo in bottiglia ed affinato ulteriormente per altri 6 mesi prima dell'immissione sul mercato

Note di degustazione: Dal colore rosso rubino di media densità, con una persistente complessità aromatica caratterizzata soprattutto da confettura di frutti di bosco e vaniglia. In bocca è morbido e con tannini di ottima fattura

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina molto bene con carni Rosse, cacciagione, selvaggina in varie preparazioni, carni in umido, grandi formaggi stagionati. Ideale abbinamento con il pecorino Crotonese ed i salumi del maiale nero di Calabria.

Prima annata di produzione: 2001

Bottiglie prodotte: n. 7.000

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18°C.

Riconoscimenti:

Annate 2004, 2005, 2006, 2007 - 2 bicchieri Guida Vini d'Italia - Gambero Rosso Slow Food

Annata 2005 - "Corona" Guida Vini Buoni d'Italia - Touring Editore