



DON ARMANDO



**DON ARMANDO**

D.O.C.  
Melissa Rosso

**Zona di Produzione:** Vigneti di proprietà, ubicati nella bassa valle del Neto a sud del territorio di Cirò

**Uve Impiegate:** Gaglioppo 100 %

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

**Siistema di Allevamento:** Cordone speronato basso

**Densità di Impianto:** 5.000 ceppi /ha

**Caratteristiche Organolettiche:** Il Don Armando, si caratterizza all'olfatto per note fruttate tipiche e persistenti di marasca. All'esame gustativo si presenta con un corpo elegante, piacevole, dotato di tannini gentili e carezzevoli. Buona la persistenza gusto-olfattiva..

**Abbinamenti Gastronomici:** Ottimo per preparazioni a base di pesce azzurro, pesci grossi e zuppe di pesce. Ideale abbinamento con il "Quadaro" (antica pietanza Crotonese a base di pesce )

**Prima annata di produzione:** 2001

**Gradazione alcolica:** 13 % vol.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C.