



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.

Sistema 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.