

# PATERNUM®

## CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

## ROSSO

**Vitigno:** Magliocco.

**Zona di produzione:** Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

**Terreno:** argilla bianca.

**Altimetria:** da 50 a 100 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

**Clima:** mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

**Vendemmia:** manuale fine ottobre.

**Resa per ettaro di uva:** 25-30 q.li.

**Vinificazione:** fermentazione tradizionale con macerazione per 15-20 giorni, svinatura e pressatura soffice.

**Maturazione:** elevage in barriques di rovere francese per 24 mesi.

**Affinamento:** 24 mesi in bottiglia a temperatura controllata.

**Colore:** rosso granato, particolarmente intenso.

**Profumo:** intenso, delicato, aprendosi con frutti di bosco per elevare poi in sentori di speziato ricchi e persistenti di vaniglia, con note balsamiche.

**Sapore:** si propone caldo e vellutato al palato, ampio, complesso, lungo e persistente. Grande la struttura e la longevità.

**Grado alcolico:** 14% in vol.

**Abbinamento gastronomico:** si accompagna a piatti di carne arrostita, agnello, cinghiale e selvaggina. Predilige formaggi duri, saporiti e piccanti, grande vino da meditazione.

**Temperatura di servizio:** 17-18 °C.

*Vine:* Magliocco.

*Production area:* Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

*Soil:* white clay.

*Altmetry:* from 50 to 100 metres above sea level.

*Plant breeding system:* espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

*Climate:* Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

*Grape harvest:* manual, end of October.

*Yield per hectare of grapes:* 25-30 quintals.

*Vinification:* traditional fermentation with 15-20 days steeping, drawing off and soft pressing.

*Ripening:* aging in French durmast barriques for 24 months.

*Refining:* 24 months in bottles at a controlled temperature.

*Colour:* garnet red, particularly intense, with a light shade of violet.

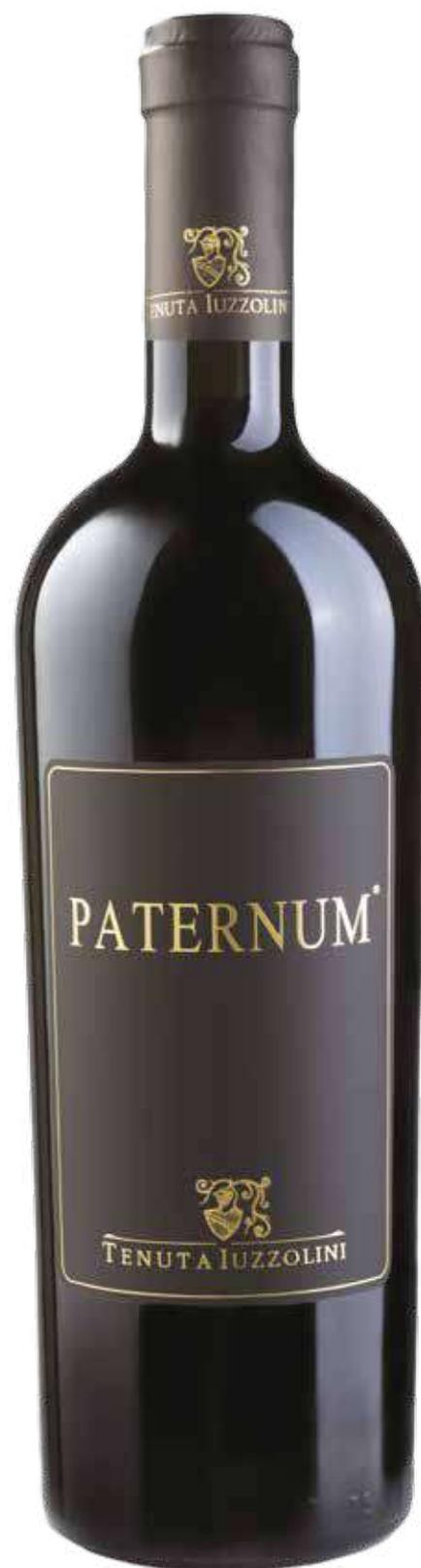
*Scent:* intense, delicate, opening up with soft fruit rising up to persistent and rich vanilla spiced scents, with balsamic notes.

*Flavour:* it is warm and velvety to the palate, ample, complex, long and persistent. Great structure and longevity.

*Alcoholic degree:* 14% vol.

*Gastronomic coupling:* it goes well with roasted meat, lamb, boar and game. Ideal with hard, savoury and strong cheeses, great meditation wine

*Service temperature:* 17-18 °C.



TENUTA IUZZOLINI

