

Vino: *Charà*

Denominazione: *Indicazione Geografica Tipica Rosato Calabria*

Produttore: *Antonella Lombardo*

Vitigni: *100% nerello mascalese*

Zona di produzione: *Bianco (Calabria - Costa dei Gelsomini)*

Altitudine terreni: *50 - 100 m slm*

Esposizione: *nord-est*

Tipologia terreni: *argillosi, con marne calcaree di origine pliocenica*

Gestione Agronomica: *senza utilizzo di diserbanti chimici e prodotti chimici di sintesi*

Concimi: *solo sovescio naturale con leguminose e graminacee con talvolta concimi organici*

Sistema di allevamento: *Guyot doppio*

Densità ceppi per ettaro: *4.000 piante/Ha*

Produzione per ettaro: *40 qli/ha*

Periodo di vendemmia: *seconda settimana settembre*

Vinificazione: *dopo un'accurata selezione delle uve, raccolte nelle ore più fresche della giornata al fine di preservare gli aromi, le stesche, una volta diraspate vengono sottoposte ad una soffice pressatura. Il mosto, illimpidito in maniera statica a freddo, fermenta in acciaio con i naturali lieviti indigeni presenti sulle uve, alla temperatura di 16 gradi. Il vino affina sulle proprie fecce nobili in acciaio per cinque mesi.*

Solfiti: *inferiori a 100 mg/litro*

Degustazione: *vino dal rosa antico carico, con profumo ed aromi di piccoli frutti rossi, sentori agrumati e speziati e leggera nota floreale. Al sorso è avvolgente, sapido, con un finale di grande piacevolezza e persistente.*

Grado alcolico: *13 vol*

Abbinamento gastronomico: *ottimo come aperitivo, crudi di pesce, formaggi freschi, carni bianche*

Temperatura di servizio: *12-14°C*

Produzione: *1300 bottiglie*

Consulenze: *Dr. agr. Stefano Dini in vigna, Dr. agr. Emiliano Falsini in cantina.*