



Azienda Agricola Viglianti Maria Immacolata

Piazza San Marco 1, Careri frazione Natile (RC)

tel. +39 320 312 3548

email: info@viniviglianti.it

sito web: www.viniviglianti.it



PANDURI CALABRIA ROSSO IGT

Uve:

Cabernet sauvignon e Merlot al 50% provenienti da vigneti sottoposti al controllo del "Progetto Qualità" e certificati biologici delle zone di Careri e Bianco (RC).

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione alcolica in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce con rimontaggi e follature per circa 15 giorni. La fermentazione malolattica avviene in Barriques di rovere francese dove il vino permane per circa 1 anno. Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Ha un colore rosso rubino acceso e profondo, un profumo complesso con sentori di ciliegia e mora, fragrante e speziato. All'assaggio rivela grande concentrazione ed elegante struttura tannica, il sapore è elegante e vellutato con una ottima persistenza aromatica e un buon retrogusto.

Dati analitici:

Alcool: 14 % vol

Abbinamenti consigliati:

Secondi piatti a base di carne, cacciagione, arrostiti saporiti, grigliate e formaggi anche stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C