

VIGNACORTA



FATTORIA
SAN FRANCESCO


VIGNACORTA®


2012

*Che magnifico allo sguardo, così nero da riflettere
spazio il suo vertice luminoso, così fitto
da produrre archi e con viscosi ad
ogni rotazione del calice. Così pingue
e pinguo al contatto da accendere la
sensazione di fisico e polposo manto.
Un grande vino di potenza maestosa,
dalla balsamicità speziato davvero
potentemente goduto.*



FATTORIA SAN FRANCESCO

- Tipo:** Rosso.
Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Calabria.
Vitigno: Gaglioppo e Magliocco.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona. 
Terreno: argilla bianca.
Altimetria: da 150 a 200 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale ultima settimana di settembre
Resa per ettaro di uva: 50 – 60 q.li.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-10 giorni, svinatura, pressatura soffice malolattica in acciaio.
Maturazione: passaggio di nove mesi in barriques di rovere francese nuove.
Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - rosso rubino vivace con lievi sfumature tendenti al violaceo.
Profumo - intenso, si evidenziano odori di erbe, frutti di bosco e spezie.
Sapore - caldo, pieno e piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.
Grado alcolico: 13% in vol.
Abbinamento gastronomico: si accompagna con primi piatti dal condimento saporito, carni rosse e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 17-18 °C.

- Type:** Red.
Classification: Typical Geographical Indication of Calabria.
Vine: Gaglioppo and Magliocco.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotona. 
Soil: white clay.
Altimetry: from 150 to 200 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, end of October.
Yield per hectare of grapes: 50 – 60 q
Vinification: traditional fermentation with 8 – 10 days steeping, drawing off, malolactic soft pressing in stainless steel.
Ripening: passage for nine months in the new French durmast barriques.
Refining: two months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – bright ruby red with soft shades tending to violet.
Scent – intense, herbs perfume, soft fruit and spices scents.
Flavour – warm, full and pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.
Alcoholic degree: 13% vol.
Gastronomic coupling: it goes well with savoury first dishes, red meat and mature cheese.
Service temperature: 17-18 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO