

# TERRA DAMIA CALABRIA IGT ROSSO

**TIPO DI SUOLO:** Uve provenienti da vigneti di proprietà posti su altitudini differenti dal livello del mare fino a seicento metri con terreni creto-ghiaioso, argilloso-calcareo e calcareo sciolto.

**VITIGNI:** Gaglioppo, Magliocco, Nerello Cappuccio e Greco Nero variabili dal 10% al 30% ciascuno, sulla base dell'andamento climatico e delle curve maturative con vendemmia differenziata per qualità e altitudine.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Filari a Guyot e Cordone Speronato.

**Ceppi per ettaro:** 10.000 e 6.000.

**Resa per ceppo:** 1,2 Kg.

**Fermentazione:** In acciaio inox.

**Maturazione:** In acciaio inox, barriques di secondo passaggio.

**Affinamento:** bottiglia per due mesi.

**Confezione:** Bottiglia da 75 cl.



ODOARDI®