



LINEA CRU

# SPEZIALE

ROSSO / MARSIGLIANA NERA

**Provenienza uve:** Tenuta Voltagrande e altri vigneti in Cirò.

**Vitigni:** Marsigliana nera 100% a coltivazione biologica.

**Sistema di allevamento:** Spalliera.

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**Affinamento:** 5 mesi in serbatoi di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Sapore:** Secco e armonico.

**Temperatura di servizio:** 10° C. oppure 18° C.

**Abbinamenti gastronomici:** Consigliato su pesci salsati, frutti di mare e carni bianche.

**Production area:** Voltagrande estate and other vineyards in Cirò.

**Grapes varieties:** 100% Marsigliana nera organically cultivated.

**Training system:** Espalier.

**Harvest period:** First ten days of September.

**Maturation:** In stainless steel tanks for 5 months, in the bottle for 2 months.

**Alcoholic content:** 12% vol.

**Palate:** Dry and aromatic.

**Serving temperature:** 10° C. or 18° C.

**Pairings suggestion:** Seafood and fish with sauces on top, mussels and white meat.



630 bt

