

# SERRA DELLE CIAVOLE CALABRIA IGP

---



Vitigno: Aglianico  
Altimetria vigneto: 500 m. s.l.m .  
Epoca di vendemmia: 3a-4a decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione 25-30 °C in acciaio  
Affinamento: 12 mesi in rovere francese, tostatura media + 6 mesi in bottiglia  
Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Abbinamenti: formaggi a pasta dura e stagionati, primi piatti e carni rosse elaborate

Profumo: bouquet complesso di frutti rossi maturi e spezie

Temperatura di servizio: 18-20 °C

**FERROCINTO®**  
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO