



# Damusa

## Rosé

IGT Palizzi



Damusa est le nom des anciennes zones agricoles de la Calabre grecque. Le vin Damusa naît en hommage à la Terre-Mère qui prend soin du savoir-faire de générations d'agriculteurs qui cultivent depuis toujours les vignobles sur ces collines.

## Variété

Calabrese 100%

## Zone de production

Calabre méridionale, territoire de Palizzi, localité Spropoli dans l'ouest de Capo Spartivento.

## Terre

Altitude 200/300 mètres au-dessus du niveau de la mer, orographie vallonnée, sols sableux argileux.

## Vignoble

En terrasse avec exposition au sud. Taillé en cordon de Royat. Densité de 5000 pieds par hectare. Rendement de 40 quintaux par hectare.

## Vendanges

La récolte à la main est effectuée mi-septembre.

## Vinification

Le raisin après un léger foulage sans être égrappé est soumis à une délicate presse. Ensuite, suit un débouillage statique et une extraction du moût pur. Avec l'introduction de levures sélectionnées est lancée la fermentation alcoolique à température contrôlée. A la fin de la fermentation le vin est affiné sur des lies fines et se vinifie dans des cuves en acier inox avant d'être mis en bouteille.

## Le vin

Il se présente avec une belle couleur rose vif. L'arôme est délicatement fruité, avec des notes de cerise. Le goût est frais, harmonieux et agréablement persistant.

## Accompagnements

Idéal avec des soupes de poisson, des légumes au four, céréales et légumes. Excellent comme apéritif.

## Température de dégustation idéale

Entre 10° et 12° C

## Titre alcoométrique volumique

13,5%

## Contenance de la bouteille

75 cl