



Damusa

Rosato

IGT Palizzi



Damusa è il nome degli antichi insediamenti contadini della Calabria Greca. Il vino Damusa nasce in omaggio alla Madre Terra che custodisce la sapienza di generazioni di contadini che da sempre, sulle colline, hanno coltivato i loro vigneti.

Varietà

Calabrese 100%

Zona di produzione

Calabria Meridionale, Agro di Palizzi, località Spropoli ad ovest di Capo Spartivento.

Terreni

Altitudine 200/300 metri s.l.m., orografia collinare, suoli sabbiosi argillosi.

Vigneto

Terrazzato con esposizione a sud. Allevamento a cordone speronato. Densità di 5.000 piante/ettaro, con resa di 40 q.li/ha.

Vendemmia

Raccolta delle uve manuale a metà settembre.

Vinificazione

Le uve, dopo una leggera pigiatura senza diraspatura, vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Segue una defecazione statica e la conseguente estrazione del mosto pulito. Con l'introduzione di lieviti selezionati, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. A fine fermentazione, il vino si affina sulle fecce fini e matura in serbatoi di acciaio inox, prima di essere imbottigliato.

Vino

Si presenta con un colore rosa vivo. L'aroma è delicatamente fruttato con note di ribes e ciliegia. Gusto fresco, armonico e piacevolmente persistente.

Abbinamenti

Ideale con zuppe di pesce, sfornati di verdure, cereali e legumi. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio ideale

Tra 10° e 12° C

Titolo alcolometrico effettivo volumico

13,5%

Volume nominale

75 cl