

Damusa

Rosè
IGT Palizzi



Damusa ist der Name der antiken Bauernsiedlungen im griechischen Kalabrien. Der Damusa-Wein entstand als Hommage an Mutter Erde, die die Weisheit von Generationen von Bauern bewahrt, die seit jeher ihre Weinberge auf den Hügeln kultivieren. kultiviert haben.

Sorte
Calabrese 100%

Anbaugebiet
Südkalabrien, Agro di Palizzi, Ortschaft Spropoli westlich von Capo Spartivento.

Böden
Höhenlage 200-300 Meter über dem Meeresspiegel, hügeliges Gelände, sandige Lehm Böden.

Weinberg
Terrassenförmig mit Südausrichtung Das Erziehungssystem ist Guyot, mit einer Dichte von 5.000 Pflanzen pro Hektar und einem Ertrag von 40 Zentner pro Hektar.

Ernte
Manuelle Ernte der Trauben erfolgt Mitte September.

Weinherstellung
Die Trauben werden nach einer leichten Quetschung ohne Abbeeren einer sanften Pressung unterzogen. Es folgt eine statische Klärung und die anschließende Extraktion des sauberen Mostes. Mit der Einführung ausgewählter Hefen beginnt die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur. Am Ende der Gärung wird der Wein auf dem Bodensatz verfeinert und reift in Edelstahltanks, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Charakterbeschreibung
Er zeigt eine leuchtend rosa Farbe. Das Aroma ist zart fruchtig mit Noten von Johannisbeeren und Kirschen. Frischer, harmonischer und angenehm anhaltender Geschmack.

Essen
Ideal zu Fischsuppen, Gemüsepasteten, Müsli und Hülsenfrüchten. Ausgezeichnet als Aperitif.

Ideale Serviertemperatur
Zwischen 10° und 12° C

Alkoholgehalt
13,5%

Flaschengröße
75 cl

www.terregrecaniche.it

TERRE GRECANICHE

Società Cooperativa Agricola

