

## CARACONESSA ROSSO

### DOC MELISSA ROSSO

Il nome deriva dal luogo in cui è situata l'azienda.  
E' prodotto con uve autoctone dei vitigni rossi della nostra zona la "Doc Melissa" in particolare il Gaglioppo 75% e il Greco Nero 25%.Vino dal colore rosso rubino, sapore intenso, tannini decisi ma delicati.

**TERRITORIO DI ORIGINE:** Alto Marchesato Crotonese,  
nel Comune di Umbriatico

**UVE:** Gaglioppo, Greco Nero.

**TERRENO:** Deposito arenario ricco di medio impasto.

**ALTITUDINE:** 100 metri s.l.m.

**VIGNETO:** Allevato a cordone con 3/4 speroni per vite.

**CLIMA:** Rigido la notte e molto caldo di Giorno con  
uno sbalzo termico che può arrivare a 20 gradi.

**VENDEMMIA:** manuale e mattutina, a perfetta  
maturazione raccolta dalla 3° decade di settembre.

**FERMENTAZIONE:** in acciaio a temperatura controllata  
macerazione da 7 a 10 giorni

**AFFINAMENTO:** IN ACCIAIO 42 mesi poi in  
bottiglia per almeno 60 GG.

**GRADO ALCOLICO:** 14% in vol.

**TERRITORY:** Alto Marchesato Crotonese in the area of Umbriatico

**GRAPES:** Gaglioppo, Greco Nero.

**SOIL:** Rich of minerals

**HEIGHT:** 100 meters above the sea level

**VINEYARD:** Raised in cord with 3/4 spurs per vine.

**CLIMATE:** Very cold during the night and very hot during the day  
with a swing temperature that can reach 20 degrees.

**HARVEST:** Handmade and during the morning, when it's ready to  
be harvested around the 3rd week of September.

**FERMENTATION:** in steel and at a controlled temperature,  
maceration from 7 to 10 days

**AGING:** in steel 42 months and then in bottle for at least 60 days.

**ALCOHOL LEVEL:** 14% in vol.

