



TIMPAMARA 2013 IGP CALABRIA ROSSO

- Uvaggio: Syrah 100% (in zona detto “uva francese”)
- Zona di produzione: Borgo Partenope (Cosenza)
- Alcol: 15,0% vol. secondo annata
- Estratto secco: 38 g/l
- Acidità totale: da 5,5 g/l
- Ph: 3,6
- Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata
- Lieviti: selezionati
- Affinamento: 14 mesi in acciaio e legno (piccoli fusti in rovere di 1° e 2° passaggio)
- Resa per ettaro: 50 quintali
- Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre
- Altitudine: 450 mt slm
- Esposizione: sud ovest
- Terreno: sabbioso sub acido
- Coltivazione: non coltura (inerbimento perenne con specie autoctone)
- Bottiglie prodotte: 3.000