· **Tipologia:** ROSSO, FICARAZZA 2018 IGT CALABRIA
· **Uve:** Sangiovese 100% , prodotto alle pendici dell'oasi naturalistica del lago dell'Angitola una delle riserve più importanti del Mediterraneo.
· **Forma di allevamento:** cordone orizzontale con sesto di impianto 2,50 mt x 0,85, piante per ettaro 5000 circa con resa media di uva 70 qli; terreno mediamente calcareo di origine granitica
· **Vinificazione:** avviene tra terza decade di settembre e la prima settima di ottobre , Le uve raccolte manualmente e poste in cassette, conferite in cantina vengono diraspate e pigiate, fatte fermentare in fermentini tronconici in rovere, lasciando le bucce e mosto a contatto per circa 14 giorni, alternando tradizionali rimontaggi e delestages. Si estrae il mosto mediante una pressatura soffice delle vinacce, dove ne continua la fermentazione a temperatura controllata; completato il processo della fermentazione alcolica viene travasato e lasciato ad affinare per 7-8 mesi e successivo imbottigliamento. Le bottiglie subiscono una permanenza di 20-25 giorni prima di essere poste in commercio .
· **Colore:** colore rosso intenso.
· **Olfatto:** eleganti sentori di frutta a bacca rossa
· **Sapore:** robusto, elegante fruttato con una piacevole e delicata speziatura nel finale
· **Gradazione alcolica:** 13,50% vol.
· **Temperatura di servizio:** è preferibile servire in bicchieri per rossi importanti ad una temperatura di 18-20°C
· **Abbinamenti:** ideali su carni alla griglia e pietanze della cucina Mediterranea.



· **Type:** RED, FICARAZZA 2018 IGT CALABRIA
· **Grapes:** 100% Sangiovese, produced on the slopes of the naturalistic oasis of the lake of Angitola one of the most important reserves in the Mediterranean.
· **Form of cultivation:** horizontal cordon with planting layout 2.50 mx 0.85, plants per hectare approximately 5000 with average yield of grapes 70 qli; medium-calcareous soil of granite origin
· **Vinification:** takes place between the third decade of September and the first week of October. The grapes are harvested by hand and placed in crates, transferred to the cellar and de-stemmed and crushed, fermented in truncated oak fermentations, leaving the skins and must in contact for about 14 days, alternating traditional pumping and delestages. The must is extracted by soft pressing of the marc, where fermentation at a controlled temperature continues; once the alcoholic fermentation process is complete it is racked and left to mature for 7-8 months and then bottled. The bottles undergo a 20-25 day stay before being placed on the market.
· **Color:** intense red color.
· **Smell:** elegant hints of red berry fruit
· **Taste:** robust, elegant fruity with a pleasant and delicate spiciness in the finish
· **Alcohol content:** 13.50% vol.
· **Serving temperature:** it is preferable to serve in glasses for important reds at a temperature of 18-20 ° C
· **Pairings:** ideal on grilled meats and Mediterranean cuisine.