



*Daffara & Grasso*



## **Calosso D.O.C. Gamba di Pernice**

**Uve:** 100% Gamba di Pernice.

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo:** intenso, speziato che ricorda il pepe verde, leggermente vanigliato, balsamico con l'invecchiamento.

**Sapore:** giustamente tannico, corposo, minerale, con retrogusto speziato che riconduce alle note olfattive.

**Alcool:** 13,5% vol.

**Imballo:** cartone da 6 bottiglie.

Proviene da uve autoctone Gamba di Pernice, il vigneto proviene da barbatelle ottenute da esemplari di vite storiche presenti sul territorio di Calosso.

Viene vendemmiato a ottobre inoltrato, è un'uva tardiva che matura tra le ultime varietà.

Raccolto in cassetta, viene diraspato e fatto fermentare con le bucce per circa 15 gg alla temperatura di 25°C. Al termine della fermentazione viene svinato e svolge la malolattica in acciaio.

Ha un invecchiamento obbligatorio di almeno 20 mesi. Il 50% viene affinato in legno di 3°/4° passaggio mentre la restante parte in acciaio.

**Cantine Daffara & Grasso**

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy  
Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302 - Email: [info@daffaraegrasso.com](mailto:info@daffaraegrasso.com)  
P.IVA: 00877060053