

Cumiss

IGP Calabria

Vincenzo e Costantino Bavasso sono i Cumiss, cioè mercanti in lingua arebereshe. A Lungro (paese di origine del ramo paterno della mia famiglia, situato vicino a Saracena) hanno gestito un grande emporio grazie al quale hanno commercializzato di tutto, soprattutto vino. Da loro abbiamo ereditato parte dei vigneti e a loro è dedicato questo vino.



Uve: *Magliocco dolce (80%) Malvasia nera (20%)*

Sistema di allevamento: *spalliera a guyot semplice*

Tipologia terreno: *terra rossa, argillosi ricchi in scheletro*

Tipo di agricoltura praticata: *Biodinamica*

Zona di Produzione: *C/da Caccia (450 sml), Comune di Saracena – C/da Scornavacca (550 sml),
Comune di Lungro*

Sesto d'impianto: *m 2,50 x 1,00*

N. ceppi per He : *3300 piante*

Produzione per ettaro (q/ha): *12*

Esposizione dei filari: *sud-est (appezzamento grande vigna Caccia), sud-ovest (appezzamento
piccolo vigna Caccia), sud-est vigna Scornavacca*

Trattamenti: *zolfo e rame all'occorrenza*

Epoca di vendemmia: *ultima decade di settembre/prima decade di ottobre*

Raccolta: *manuale in cassetta*

Vinificazione: *Macerazione sulle bucce per 2-3 settimane, fermentazione spontanea in vasche di
acciaio inox senza effettuare controllo di temperatura*

Maturazione ed Affinamento: *in botti di rovere da 225-300 litri per 12 mesi, affinamento in bottiglia per 12/24 mesi almeno.*

Filtrazione: *Non filtrato*

Abbinamenti: *carne arrosto, carne marinata, spezzatino di carne tipo "ossobuco alla milanese", stufati, ragù, salsicce alla griglia, pecorino, formaggi di media e lunga stagionatura.*

Annata attualmente in commercio 2018, circa 1500 bottiglie prodotte

Vendemmia 2018: *annata ottima sia in termini qualitativi che quantitativi. Giusta quantità di piogge durante inverno e primavera anche se l'inverno è stato meno freddo di quanto ci si aspettasse. Caldo non eccessivo durante l'estate con le normali escursioni termiche del territorio. Epoke di vendemmia rispettate, prima raccolta del magliocco non prima del 10 ottobre.*

Caratteristiche chimiche:

Titolo alcolometrico: 13,5% vol

Acidità (g/l): 5,01

Ph: 3.62

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): 1 mg/L

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 16 mg/L