



i Varietali

▲▲▲

Magliocco

Denominazione / Calabria IGT Rosso

Terreno / Medio impasto

Uve / Magliocco

Epoca di vendemmia / Ultime decadi di settembre - metà ottobre

Raccolta / A mano

Vinificazione / Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi a temperatura controllata per 7/9 gg in serbatoi d'acciaio

Affinamento / Sei mesi in serbatoi di acciaio e sei mesi in barrique e tonneau

Grado alcolico / 13% Vol

Abbinamenti / Con piatti a base di carni rosse e bianche, formaggi a lunga stagionatura

Temperatura di servizio / 18-20° C

Formato bottiglia / 75 cl

enotria
▲▲▲