‘A Batia

Magliocco Canino

CALABRIA
Indicazione Geografica Protetta
ROSSO 2019

VIGNETO:
Nicotera (loc. Badia) (VV) 250 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA:
9,00.00 Ha

ANNO DI IMPIANTO:
2003 (Badia)

SESTO DI IMPIANTO:
2.50 mt x 0.80 m

PIANTE HA:
5000

ESPOSIZIONE:
Direzione filari Nord-Sud (Badia)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

GESTIONE DELLA VEGETAZIONE:
Potatura verde

VITIGNO:
Magliocco Canino

PORTAINNESTO:
Paulsen 1103

RESA HA:
9000 kg

VENDEMMIA:
Raccolto manuale

VINIFICAZIONE:
Pigiadiraspatura soffice e successiva fermentazione condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, segue una macerazione a cappello sommerso per circa 50 giorni. Successivamente il vino matura in acciaio inox per circa 12 mesi ed affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:
3333

GRADAZIONE ALCOLICA:
13 %vol

ACIDITà TOTALE:
6.3 g/l
Senza solfiti aggiunti