Libìci

Magliocco Canino

CALABRIA
Indicazione Geografica Protetta
ROSSO 2021



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

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA:
9,00.00 Ha

ANNO DI IMPIANTO:
2003 (Badia) 2009 (S. Andrea)

SESTO DI IMPIANTO:
2.50 mt x 0.80 m

PIANTE HA:
5000

ESPOSIZIONE:
Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)
Direzione filari Nord-Sud (S. Andrea)

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:
8000 kg

VENDEMMIA:
Raccolto manuale

VINIFICAZIONE:
Pigiadiraspatura soffice Macerazione per circa dieci giorni Fermentazione a temperatura controllata 24°C Svinatura e ulteriore pressatura leggera Maturazione in acciaio inox per almeno 24 mesi Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE:

GRADAZIONE ALCOLICA:
13 %vol

ACIDITà TOTALE:
6.85 g/l