

# Libìci

## Magliocco Canino

CALABRIA  
Indicazione Geografica Protetta  
ROSSO 2022



#### VIGNETO:

*Nicotera (loc. Badia) (VV) 250 mt s.l.m.  
Limbadì (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*