Non Sense

Magliocco Canino

CALABRIA
Indicazione Geografica Protetta
ROSATO 2023
VINO FRIZZANTE (METODO ANCESTRALE)

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

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA:
9,00.00 Ha

ANNO DI IMPIANTO:
2009 (S. Andrea)

SESTO DI IMPIANTO:
2.50 mt x 0.80 m

PIANTE HA:
5000

ESPOSIZIONE:
Direzione filari Est-Ovest (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:
9000 kg

VENDEMMIA:
Raccolto manuale

VINIFICAZIONE:
Pressatura senza diraspatura delle uve in modo da non estrarre colori e tannini. Il mosto, parzialmente fermentato a 16 gradi, viene bloccato "raffreddandolo" in maniera da produrre un residuo zuccherino che darà luogo ad una seconda fermentazione in bottiglia. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per 4 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE:

GRADAZIONE ALCOLICA:
12 %vol

ACIDITà TOTALE:
7.5 g/l
Senza solfiti aggiunti