

'A BATIA

CALABRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO 2017

VIGNETO

Badia 250 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA

9,00.00 Ha

ANNO D'IMPIANTO

2001 (Badia)

SESTO D'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 100%

PORTAINNESTO

Paulsen 1103

RESA/HA

5000 kg

VENDEMMIA

Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

*Pigiadirasatura 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

1860 bottiglie numerate

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/l