

‘A Batia

Magliocco Canino

CALABRIA
Indicazione Geografica Protetta
ROSSO 2019



VIGNETO
Badia 250 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA
9,00.00 Ha

ANNO D'IMPIANTO
2003 (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
9000 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
3.333 *(Bottiglie numerate)*

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol

ACIDITÀ TOTALE
6,3 g/l