

MAGLIOCCO CALABRIA IGP



Vitigno: Magliocco
Altimetria vigneto: 450 m.s.lm.
Epoca - vendemmia: 1a decade di ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo per
24-36 ore

Fermentazione a 24-30 °C

Affinamento: in acciaio con
microossigenazione

Colore: rosso vivo con riflessi violacei

Abbinamenti: cacciagione in genere, paste
meglio se condite con sughi di carne

Profumo: fragola, amarena
Temperatura di servizio: 15-20 °C

FERROCINTO®

VINI E SPUMANTE DEL POLLINO