

TERRE DI COSENZA DOP POLLINO RISERVA 24



Vitigno: Magliocco

Altitudine: 500 m. s.l.m.

Anno impianto: 2001

Sistema di potatura: Cordone Speronato

Terreno: Medio impasto con forte presenza di ferro e magnesio

Tecniche Colturali: inerbimento e defogliazione manuale ad aprile-maggio

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo per 24-36 ore, fermentazione a 24-26 °C svinatura dopo circa 3 settimane, malolattica in barriques.

Affinamento: in barriques di rovere francese a media tostatura, con barriques di 2° e 3° passaggio, per 24 mesi, ulteriore affinamento per 6 mesi in bottiglia.

FERROCINTO®

VINI E SPUMANTE DEL POLLINO