



MAGLIOCCO

Vino ottenuto dalle uve di una delle più antiche varietà del Mediterraneo, riportate alla luce nella nostre Tenute dopo anni di intenso lavoro e ricerche.

Il vigneto che domina i due mari calabresi si inserisce in un paesaggio unico per posizione e caratteristiche della natura, che unisce in sé il mondo del mare con le sue fresche brezze e quello della terra calda del sud, in una sintesi perfetta di colori, profumi e sapori.

Denominazione

Calabria

Indicazione Geografica Protetta

Varietà delle uve

Magliocco canino 100%

Tipo di Terreno

Terreni pesanti, poveri di sostanze organiche, fortemente alcalini.

Altezza: 500 Mt. slm.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Tecnica di vinificazione

Le uve, raccolte al momento della loro completa maturazione, subiscono una vinificazione in rosso tradizionale, con programmi di macerazione intensa e lunga. Viene praticata anche la tecnica del salasso per aumentare l'estrazione di colore e polifenoli. Il vino ottenuto viene successivamente introdotto in botti di rovere francese da 50 HI nelle quali svolge la fermentazione malolattica e si affina per 18/24 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Vino di grandi doti estrattive e di morbidezza eccellente. Si presenta con un colore rosso granato deciso e concentrato; al naso ha un profumo intenso e ampio, con sentori di prugne, ciliegie e more, armonizzate con il rovere francese. Ha un ingresso al palato che esprime tutta la polposità del frutto; in bocca risulta di eccellente densità, equilibrato, carezzevole, con un gran corpo e una persistenza di superiore durata.

Gradazione alcolica

14%