

MAGLIOCCO

D.O.C. TERRE DI COSENZA ROSATO



TIPOLOGIA: Vino Rosato.

COLORE: Un vino dal colore rosa tenue di petalo di pesco.

PROFUMO: Sentori di fiori freschi “rosa e ginestra” con note fruttate di pesca.

SAPORE: Rinfrescante, dotato di una leggera acidità con una delicata speziatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ottimo a 12-15°C.

ABBINAMENTO PASTI: Eccellente aperitivo, si accompagna degnamente agli antipasti a base di pesce, carne cruda e salumi, è ideale se abbinato con formaggi giovani e in generale per tutti i piatti estivi, anche a base di verdure.

ALTITUDINE: 500 m s.l.m..

VENDEMMIA: Manuale, fine agosto, inizio settembre.

UVE: Magliocco 100%.

ORIGINE VIGNA: Vigna “Sozze”, Marzi (CS) Calabria.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, 3.500 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano verso fine agosto, inizio settembre, un breve contatto del mosto fiore con le bucce, decantazione statica a freddo del mosto ed eliminazione delle fecce grossolane. La fermentazione alcolica avviene nei serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Dopo l’imbottigliamento altri 2 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE: Litri 0,75.

CATEGORY: Rosé wine.

COLOR: Intense pink, bright with some ruby flashes.

FRAGRANCE: Hints of fresh flowers “rose and broom” with fruity notes of peach.

FLAVOUR: Refreshing, with a light acidity with a delicate spiciness.

SERVICE TEMPERATURE: Excellent at 12-15°C.

PARING MEALS: Excellent aperitif, it goes well with appetizers based on fish, raw meat and cured meats, it is ideal if combined with young cheeses and in general for all summer dishes, even those based on vegetables.

ALTITUDE: 500 m above sea level.

HARVEST: Manual, late August, early September.

GRAPES OF VARIETIES: Magliocco 100%.

ORIGIN: “Sozze” vineyard, Marzi (CS) Calabria.

TRAINING SYSTEM: Guyot, 3.500 plants for hectare.

WINEMAKING PROCESS: The grapes are harvested by hand towards the end of August, beginning of September, a brief contact of the free-run must with the skins, cold static decantation of the must and elimination of coarse lees.

Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature.

AGEING: After bottling, the wine ages in bottle for 2 months.

BOTTLES: Liters 0,75.