

Libìci

Magliocco Canino

CALABRIA
Indicazione Geografica Protetta
ROSSO 2019



VIGNETO:

Nicotera (loc. Badia) (VV) 250 mt s.l.m.
Limbadi (loc. S. Andrea) (VV) 250 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:

Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA:

9,00.00 Ha

ANNO DI IMPIANTO:

2003 (Badia) 2009 (S. Andrea)

SESTO DI IMPIANTO:

2.50 mt x 0.80 m

PIANTE HA:

5000

ESPOSIZIONE:

Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)
Direzione filari Nord-Sud (S. Andrea)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

GESTIONE DELLA VEGETAZIONE:

Potatura verde

VITIGNO:

Magliocco Canino

PORTAINNESTO:

Paulsen 1103

RESA HA:

8000 kg

VENDEMMIA:

Raccolto manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura soffice Macerazione per circa dieci giorni
Fermentazione a temperatura controllata 24°C Svinatura e ulteriore
pressatura leggera Maturazione in acciaio inox per almeno 24 mesi
Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE:

8000

GRADAZIONE ALCOLICA:

13 %vol

ACIDITÀ TOTALE:

6.85 g/l