



# Cantina Rizzo



## SCHEMA TECNICA

### MONVECCHIO ROSSO

**Varietà di uva:** Magliocco Canino (100%)

**Grado alcolico:** 13.5% vol

**Anno:** 2021

**Denominazione:** IGP

**Temperatura di servizio:** 18°C-20°C

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Allegro, con note erbacee e di rosa

**Sapore:** Equilibrata tannicità con aroma di ciliegia

**Regione di origine:** Calabria

**Comune:** Frascineto

**Anno d'impianto:** 2004

**Vigneto:** 1 ha

**Suolo:** 47.10% Sabbia, 36.00% Limo, 16.90% Argilla

**Altitudine:** 600 m s.l.m

**Esposizione:** Sud - Nord

**Resa:** 70 ql/ha

**Densità piante:** 5000/ha

**Sesto:** 2.00 m x 1.00 m

**Allevamento:** Guyot e cordone speronato

**Raccolto:** Prima decade di ottobre

**Metodo di raccolta:** Interamente a mano

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

Cantina Rizzo

Via Fontana Grande – 87010 – Frascineto (CS) – Italia – P.IVA: IT02197820786 – Tel. 3400643254

E-mail: [vitivinolarizzo@gmail.com](mailto:vitivinolarizzo@gmail.com) – [www.vitivinolarizzo.it](http://www.vitivinolarizzo.it)