



SCHEDA 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 q/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