



SCHEDA TECNICA

GËZUAR

Varietà di uva: Magliocco Canino (80%) – Greco Nero (20%)

Grado alcolico: 13.5% vol

Anno: 2021

Denominazione: IGP

Temperatura di servizio: 18°C-20°C

Colore: Rosso con riflessi violacei

Profumo: Note di cioccolato e tabacco

Sapore: Tannico con sentori di amarena e vaniglia

Regione di origine: Calabria

Comune: Frascineto

Anno d'impianto: 2004

Vigneto: 1 ha

Suolo: 43.10% Sabbia, 42.00% Limo, 14.90% Argilla

Altitudine: 550 m s.l.m

Esposizione: Sud - Nord

Resa: 60 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