

# M

CANTINA  
MASICEI



## **KALIBRIO, CALABRIA IGT ROSSO BIO**

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Magliocco Dolce (70 %)  
Sangiovese  
(30 %)

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: fine settembre,  
prima decade di ottobre.

Resa uva q.li/ha: 70

Grado alcolico: 13,00 % vol.

Vinificazione: in rosso a temperatura  
controllata con macerazione di 6 giorni.

Affinamento: acciaio 12 mesi e bottiglia.

Vita media del vino: 4/5 anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Decise note di frutti rossi, marasca e  
confettura.

Al gusto è fresco, rotondo con buona  
tannicità.

Consigli e Abbinamenti: Ideale con  
primi piatti saporiti, salumi, carni, anche  
grigliate, e formaggi di media  
stagionatura

servire alla temperatura di 16/18 gradi.