

# M

CANTINA  
MASICEI



## **KANNATA, CALABRIA IGT ROSSO BIO**

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Cabernet Sauvignon (20)  
,Magliocco Dolce (70) e Sangiovese (10)

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: fine settembre,  
prima decade di ottobre.

Resa uva q.li/ha: 60

Grado alcolico: 13,50 % vol.

Vinificazione: in rosso a temperatura  
controllata con macerazione di 10 giorni.

Affinamento: acciaio 10 mesi , barrique  
di rovere 6/8 mesi e bottiglia.

Vita media del vino: 8/10 anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Decise note di vaniglia, frutti rossi e  
spezie

Al gusto è equilibrato, morbido e  
vellutato.

Consigli e Abbinamenti: Ideale con  
carni, formaggi stagionati, cacciagione  
servire alla temperatura di 18/20 gradi.