

# M

CANTINA  
MASICEI



## **MASICEI, CALABRIA IGT ROSSO BIO**

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Magliocco Dolce e  
Mangiaguerra .

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: fine settembre,  
prima decade di ottobre.

Resa uva q.li/ha: 40

Grado alcolico: 14,50 % vol.

Vinificazione: in rosso a temperatura  
controllata con macerazione di 14  
giorni.

Affinamento: fermentazione in acciaio  
, barrique di rovere per 18 mesi e  
successivo riposo in bottiglia per  
almeno 6 mesi.

Vita media del vino: di grande  
longevità, anche 15/20 anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso

Al gusto è rotondo, pieno, alcolico.

Consigli e Abbinamenti: Ideale con  
pasta con la carne , formaggi stagionati  
o semi -stagionati ,cacciagione  
servire alla temperatura di 18/20 gradi.