

M

CANTINA
MASICEI



RIFRISCU, CALABRIA IGT ROSATO BIO

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Magliocco canino (80%) e
Syrah . (20%)

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: fine di settembre.

Resa uva q.li/ha: 60

Grado alcolico: 12,50 % vol.

Vinificazione: leggera macerazione
delle bucce per qualche ora pressatura
soffice e fermentazione a Temperatura
controllata

Affinamento: acciaio 8 mesi e bottiglia.

Vita media del vino: 3/4 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosato acceso e brillante.

Al gusto è brioso con sentori di agrumi
e rosa selvatica, minerale e con un
ottima acidità.

Consigli e Abbinamenti: Ideale piatti a
base di pesce, frittate o carni bianche.

Servire alla temperatura di 10/12 gradi.