

M

CANTINA
MASICEI



**KALIBRIO, CALABRIA IGT
ROSSO BIO**

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: fermentazione spontanea
e controllo che la temperatura non superi
i 25-28 °C con macerazione di circa 6
giorni. Blend effettuato nell' inverno
seguito la vendemmia. Malolattica
spontanea in acciaio

Affinamento: acciaio 12 mesi e bottiglia
per almeno 10 mesi

Colore: rosso rubino acceso

Olfatto :Decise note di frutti rossi,
marasca e confettura.

Gusto: fresco, rotondo con buona
tannicità e freschezza

VINO / WINE**CALABRIA IGT ROSSO 'Kalibrio'****INGREDIENTI / INGREDIENTS**

uve, contiene antiossidanti contiene: **SOLFITI**.
Imbottigliato in atmosfera protettiva

*GRAPES, contains:, ANTIOXIDANTS (contains: **SULPHITES**).*
BOTTLED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION FACTS

100 ml

306 kJ

ENERGIA / ENERGY

73 kcal

GRASSI / FATS

0 g

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES

0 g

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE

2,0 g

DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS

0 g

PROTEINE / PROTEIN

0 g

SALE / SALT

0 g

SMALTIMENTO RIFIUTI VALIDO IN ITALIA / WASTE DISPOSAL VALID IN ITALY

BOTTIGLIA / BOTTLE	VETRO / GLASS	GL 71	RACCOLTA VETRO / GLASS
TAPPO/CAP	SINTETICO / SINTETIC	LDPE 4	RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC
CAPSULA / CAPSULE	PVC/ALLUMINIO / PVC/ALUMINIUM	C/PVC 90	RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE
CHECK THE REGULATIONS OF YOUR MUNICIPALITY