

M

CANTINA
MASICEI



MASICEI, CALABRIA IGT ROSSO BIO

Varietà: Magliocco Dolce (50%) e
Mangiaguerra (Greco Nero) (50%)

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 con controllo
che la temperatura non superi i 28-30
°C , macerazione di 14 giorni, dove i
lieviti indigeni iniziano una
fermentazione spontanea. Blend
effettuato nella primavera successiva.

Affinamento: in tonneau di rovere per
18 mesi sovlendo spontaneamente la
malolattica e riposo in bottiglia per
almeno 10 mesi.

Vino di grande longevità

Colore : Rosso rubino intenso

Olfatto: note vanigliate e spezie
terziarie

Gusto: austero, rotondo, pieno, alcolico

VINO / WINE**CALABRIA IGT ROSSO 'Masiceì'****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

ENERGIA / ENERGY

343 kJ

82 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