

# Masino

## NERO DI CALABRIA

IGP CALABRIA - 2017



<b>Uve</b>	100% Nero di Calabria o Calabrese
<b>Zona di produzione</b>	Cariati (CS)
<b>Superficie del vigneto</b>	5Ha
<b>Altitudine del vigneto</b>	150 m s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità di impianto</b>	5400 ceppi per ettaro
<b>Produzione per Ha</b>	70 Q.li
<b>Resa uva in vino</b>	60%
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre
<b>Sistema di vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 16/18 giorni
<b>Fermentazione Alcolica</b>	In acciaio inox
<b>Fermentazione Malolattica</b>	Completamente svolta in barriques
<b>Affinamento</b>	In barriques per 12 mesi poi ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi
<b>Grado Alcolico</b>	13,0 - 14,5 % Vol.
<b>Acidità totale</b>	5,00 - 6,00 g/l
<b>pH</b>	3,50 - 3,60
<b>Estratto secco</b>	33 - 35 g/l
<b>Residuo zuccherino</b>	5 - 6 g/l

### Descrizione Organolettica

**Colore:** Rosso Rubino Intenso  
**Odore:** Note balsamiche di erbe aromatiche ed aromi fruttati di more ed amarena  
**Sapore:** Ricco e profondo, caratterizzato da morbidezza e delicati tannini con buona sapidità

### Abbinamenti consigliati

Dà il meglio di sé con carni in salsa agrodolce

### Packing

Bottiglia: Vetro scuro tipo "Bordolese - Decò"  
Sigillo: Capsula Termoretraibile

### Formati

750 ml



**iGreco**

Via Magenta, 33 - 87062 Cariati (Cs)  
Tel. +39 0983 969441 - Fax +39 0983 96020  
info@igreco.it - www.igreco.eu



**iGreco**  
il senso della Calabria