



iGreco
il senso della Calabria

Masino NERO DI CALABRIA IGT CALABRIA

Uve	100% Nero Di Calabria o Calabrese	3 bicchieri Gambero Rosso Vini d'Italia Gambero Rosso 2014
Zona di produzione	Calabrese	
Superficie del vigneto	Cariati (CS)	
Altitudine del vigneto	5 Ha	
Densità di allevamento	150 m s.l.m.	
Densità di impianto	Cordone speronato	
Produzione per Ha	5400 ceppi per ettaro	
Resa uva in vino	70 Q.li	
Epoca vendemmia	60%	
Sistema di vinificazione	Settembre	
Fermentazione Alcolica	Macerazione sulle bucce per 16/18 giorni	
Fermentazione Malolattica	In acciaio inox	
Affinamento	Completamente svolta in barriques In barriques per 12 mesi poi ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi	
Grado Alcolico	13,5 - 14,5% Vol.	
Acidità totale	5,00 - 6,00 g/l	
pH	3,50 - 3,60	
Estratto secco	30 - 35 g/l	
Residuo zuccherino	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.it

Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.