

MASSERIA FALVO 1727



DENOMINAZIONE

TIPOLOGIA
VINTAGE
ZONA DI PRODUZIONE
QUALIFICAZIONE
COLTIVAZIONE
QUANTITA' DI BOTTIGLIE PRODOTTE
VITIGNI
NATURA TERRENO
TIPO DI TERRENO
ALTITUDINE VIGNETO
DENSITA' CEPI/HA
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
PRODUZIONE PER HA
RESA IN VINO
PERIODO VENDEMMIA
TIPO DI VENDEMMIA
FERMENTAZIONE
N° GG CONTATTO BUCCE
INVECCHIAMENTO
TIPO DI LEGNO
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
GRADAZIONE ALCOLICA
POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE
COLORI
PROFUMI
SAPORI
CONSIGLI SUGLI ABBINAMENTI
COMMERCIALIZZAZIONE

DON ROSARIO

ROSSO SECCO
2013
PARCO DEL POLLINO
DOC TERRE DI COSENZA
Pollino Magliocco RISERVA
BIOLOGICA CERTIFICATA
6000
LAGRIMA (MAGLIOCCO DOLCE)
MEDIA COLLINA
CALCAREO SCIOLTO
400-500
5300
CORDONE SPERONATO
60 T
60%
20 OTT - 10 NOV
MANUALE
ACCIAIO
28
18 MESI IN TONNEAUX + 18 MESI IN
ACCIAIO
ROVERE PRIMO PASSAGGIO
12 MESI MINIMO
14,5%
LUNGA CONSERVAZIONE
ROSSO RUBINO
CILIEGIA, FRUTTI ROSSI, CHINA,
GOUDRON,
AMARENA E FRUTTI ROSSI
CARNI ROSSE E CACCIAGIONE
DOPO 5 ANNI