



MAGNA
GRAECIA



Rosso Baronè

Denominazione: Calabria indicazione geografica protetta

Tipologia di vino: rosso

Annata: 2016

Num lotto: SP06

Gradazione alcolica: 14,5% in volume
(la gradazione alcolica può subire variazioni in base all'andamento climatico)

Vitigni: Allevati ad alberello con densità di ceppi per ettaro media-alta (4.000 piante)

Uva: Guarnaccia nera 100%

Affinamento: Barrique 8 mesi e per almeno sei mesi in bottiglia a temperatura controllata

Fornato: Bottiglia da 75 cl

Vinificazione: Macerazione sulle bucce, svinatura pressatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata