



MAGNA
GRAECIA



Bianco Baronè

Denominazione: Calabria indicazione geografica protetta

Tipologia di vino: bianco

Annata: 2019

Num lotto: BP09

Gradazione alcolica: 13,5% 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: Pecorello 100%

Affinamento: Per quattro mesi circa in bottiglia a temperatura controllata

Fornato: Bottiglia da 75 cl

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata



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



MAGNA
GRAECIA



Rosso Gaudio

Denominazione: Calabria indicazione geografica protetta

Tipologia di vino: rosso

Annata: 2017

Num lotto: S10

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: magliocco e merlot

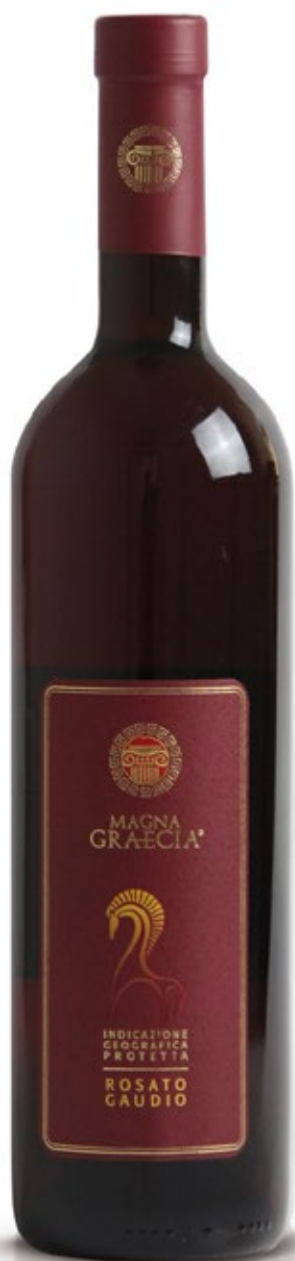
Affinamento: Per almeno tre mesi in bottiglia a temperatura controllata

Fornato: Bottiglia da 75 cl

Vinificazione: Pressatura soffice, breve macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata



MAGNA
GRAECIA



Rosato Gaudio

Denominazione: Calabria indicazione geografica protetta

Tipologia di vino: rosato

Annata: 2019

Num lotto: R12

Gradazione alcolica: 14% 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: magliocco e merlot

Affinamento: Per un mese in bottiglia a temperatura controllata

Fornato: Bottiglia da 75 cl

Vinificazione: Pressatura soffice, breve macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata



MAGNA
GRAECIA



Bianco Gaudio

Denominazione: Calabria indicazione geografica protetta

Tipologia di vino: bianco

Annata: 2019

Num lotto: B12

Gradazione alcolica: 14% 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: pecorello e chardonnay

Affinamento: Per un mese in bottiglia a temperatura controllata

Fornato: Bottiglia da 75 cl

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata