



MAGNA
GRAECIA



VI
SECOLO

MAGLIOCCO
DOP
TERRE DI COSENZA



MAGNA GRAECIA VI SECOLO

TERRE DI COSENZA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA MAGLIOCCO

VI Secolo è un vino in grado di esprimere pienamente il carattere, la forza l'impeto del Magliocco in assoluta purezza. La raccolta viene eseguita manualmente tra la terza e la quarta settimana di novembre, dopo un periodo di surmaturazione in pianta e un lieve appassimento dei grappoli in piccole cassette al sole ed al vento del Pollino. Una macerazione di circa 20 giorni permette una piena estrazione ed una maturazione completa dei tannini. Il vino matura in barriques di rovere francese per ben 24 mesi, per poi rimanere ad affinare altri 24 mesi in bottiglia in una grotta di granito silano. Di colore rosso granato brillante, si esprime al naso su toni di frutti di bosco, cacao e pepe nero. Al palato è un insieme di opulenza ed eleganza, con un corpo vellutato e persistente, dal finale speziato che richiama note di liquirizia.

DENOMINAZIONE: Terre di Cosenza Dop Magliocco

VITIGNO: Magliocco 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Provincia di Cosenza nel cuore del Parco Nazionale della Sila (Spezzano della Sila) e del Parco Nazionale del Pollino (Frascineto)

TERRENI: Vigneti situati su altitudini da 500 a 650 m s.l.m. Suoli misti con un ottimo scheletro composto da argilla e roccia.

TIPO: Rosso

VIGNETI: Allevati ad alberello con densità di ceppi per ettaro pari a 4.000 piante

VENDEMMIA: Raccolta manuale selettiva dei singoli grappoli, da destinare ad un lieve appassimento in apposite cassette al sole ed al vento del Pollino

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

MATURAZIONE: A temperatura controllata in contenitori di acciaio inox

AFFINAMENTO: Barriques 24 mesi e ben altri 24 mesi in bottiglia

Degustazione:

colore: Rosso granato brillante

profumo: toni di frutti di bosco, cacao e pepe nero

sapore: è un insieme di opulenza ed eleganza, con un corpo vellutato e persistente, dal finale speziato che richiama note di liquirizia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00 % in vol

PRODUZIONE: circa 1.000 bottiglie prodotte solo nelle annate migliori

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20 °C

SERVIZIO: Servire in calice fine, molto ampio e trasparente; Si consiglia l'apertura un paio di ore prima.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con arrostiti di carne rossa e con formaggi stagionati, ma ottimo anche come vino da meditazione.

MODO DI CONSERVAZIONE: In ambiente molto fresco al riparo dalla luce

FORMATI: Bottiglia da 75 cl



MAGNA
GRAECIA

PROMO COSENZA
AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO COSENZA
Divisione Laboratorio CALAB



LAB N° 0311
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC



Rete dei Laboratori
delle Camere del Commercio

M 5.10.1 Rev. 1 del 29.10.2019

Rapporto di Prova N. 323

Montalto Uffugo 12/12/19

Committente: C.C.I.A.A. Cosenza
Via Calabria, 33 87100 Cosenza (CS)

Numero campione: 323 Data ricevimento: 9/12/19 Data inizio prove: 9/12/19 Data termine prove: 12/12/19
 Categoria Merceologica: VINI
 Prodotto dichiarato: Vino
 Descrizione Campione:
 Etichetta Campione: Terre di Cosenza magliocco 2017 - Camp. n. 7346
 Descrizione Sigillo: Piombatura con marchio della CCIAA di Cosenza
 Quantità Campione: 75 cl Restituzione Campione: No
 Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo in sughero sigillato
 Campionamento: Campione consegnato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L'incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia $p = 95\%$ con un fattore di copertura $K = 2$ *Prova non accreditata da Accredia LOQ = Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico volumico totale OIV MA-AS312-01A: R2016 par 4.C + OIV MA-AS311-02 R2009 + Reg CE 491/2009 25/05/2009 GU CE L 154 17/06/2009 All I p.to 15 (PP 9-3 rev.11 06.11.17)	14.17 % vol.			± 0.16	
Titolo alcolometrico volumico OIV MA-AS312-01A: R2016 par 4.C (PP 9-3 rev.11 06.11.17)	14.15 % vol.			± 0.16	
Estratto secco totale OIV MA-AS2-03B: R2012 (PP 9-12 rev.7 10.06.13)	33.3 g/L			± 1.9	
Glucosio e Fruttosio OIV MA-AS311-02: R2009 (PP 9-9 rev.1 10.09.18)	0.4 g/L	0.1		± 0.1	
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso saccarosio OIV MA-AS2-03B: R2012 + OIV MA-AS311-02: R2009 (PP 9-12 rev.7 10.06.13)	32.9 g/L			± 1.9	
Acidità totale OIV MA-AS313-01: R2015 par 5.2 (PP 9-11 rev.8 14.06.17)	5.51 g/L			± 0.18	
Acidità volatile OIV MA-AS313-02: R2015 (PP 9-4 rev.9 14.06.17)	0.44 g/L			± 0.06	
pH OIV MA-AS313-15: R2011 (PP 9-14 rev.7 10.09.18)	3.42 unità di pH			± 0.10	
Anidride solforosa libera OIV MA-AS323-04B: R2009 (PP 9-10 rev.5 27.08.09)	13 mg/L			± 6	

Azienda Speciale della
Camera di Commercio di Cosenza PI 02188920785

Sede legale: c/o Camera di Commercio - Via Calabria 33 87100 Cosenza

Sede operativa: Via Pianette - 87046 Montalto Uffugo (CS) - e-mail: info@calab.it PEC: calab@pec.it - Tel. 0984.938784 - Fax 0984938856

MAGNA GRAECIA
www.magnagraeciavini.it

Pagina 1 di 2



MAGNA
GRAECIA

***VI Secolo
Magliocco in purezza
Dop Terre di Cosenza***

Tutto quello che devi sapere per servire un vino rosso invecchiato perfetto.

Un vino che subisce un invecchiamento, nel caso 24 mesi in barriques e 24 in bottiglia, necessita una certa cura per poter essere bevuto nel pieno delle sue caratteristiche.

Immagina di aver dormito per tantissime ore e, ad un certo punto, qualcuno ti sveglia di soprassalto. Il minimo che puoi fare è adirarti e dare il peggio di te, giusto?

Bene, anche al vino succede la stessa cosa: lui dorme per anni e anni in cantina, e proprio per questo ha bisogno di un “dolce risveglio”.

Per agire al meglio devi sapere che un vino invecchiato sviluppa in modo naturale dei sedimenti, particelle di materia solida che si depositano sul fondo della bottiglia e che rischiano di scivolare all’interno del bicchiere al momento del servizio, rovinando la degustazione.

Per tale motivo, prima di servirlo è assolutamente necessario lasciar decantare il vino, in modo da sprigionare tutti i suoi sentori. Dopo tanti anni in bottiglia, infatti, il vino risente del poco spazio e per dare il meglio di sé ha bisogno di ossigeno e di tempo.

Per questo ti consigliamo la decantazione:

La decantazione del vino ha due scopi principali:

- Il primo è fisico: separare il vino chiarificato dai solidi formatisi durante l’invecchiamento.
- Il secondo è l’effetto dell’ossigeno, che rilascia determinati composti legati all’interno della bottiglia.

Entrambi hanno un effetto sulla nostra percezione di sapore, consistenza e aroma

I vini rossi invecchiati producono naturalmente sedimenti mentre invecchiano (i vini bianchi raramente lo fanno); i pigmenti colorati e i tannini si uniscono e cadono nella soluzione.

La decantazione è semplicemente il processo di separazione di questo sedimento dal vino limpido.

È abbastanza sicuro presumere che un rosso avrà accumulato sedimenti dopo anni di riposo in bottiglia, anche se questo non può essere verificato visivamente e dovrebbe essere decantato.



MAGNA
GRAECIA





MAGNA
GRAECIA



VI

SECOLO

MAGLIOCCO
DOP
TERRE DI COSENZA