



SCHEDA TECNICA

MONVECCHIO ROSATO

Varietà di uva: Magliocco Canino (100%)

Grado alcolico: 12.5% vol

Anno: 2022

Denominazione: IGP

Temperatura di servizio: 10°C-15°C

Colore: Rosa carico

Profumo: Fresco, con note floreali di giglio e rosa

Sapore: Morbido, delicato con sentori di fiori bianchi

Regione di origine: Calabria

Comune: Frascineto

Anno d'impianto: 2004

Vigneto: 2 ha

Suolo: 47.10% Sabbia, 36.00% Limo, 16.90% Argilla

Altitudine: 600 m s.l.m

Esposizione: Sud - Nord

Resa: 70 ql/ha

Densità piante: 5000/ha

Sesto: 2.00 m x 1.00 m

Allevamento: Cordone speronato

Raccolto: Seconda decade di Ottobre

Metodo di raccolta: Interamente a mano

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia