

Magliocco

TENUTE FERROCINTO

Vitigno: Magliocco

Altimetria vigneto: 450 m.s.lm.

Epoca - vendemmia: 1^a decade di ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo per 24-36 ore; fermentazione a 24-30°C

Affinamento: in acciaio con microossigenazione

Colore: rosso vivo con riflessi violacei

Abbinamenti: cacciagione in genere, paste meglio se condite con sughi di carne

Profumo: fragola, amarena

Temperatura di servizio: 15-20°C



F.to lt.	Cartone	Pallet (80x120) V	Pallet (80x120) O
0,75	6 btl x 0,75 lt	n° 100 cart. (20x5)	n° 88 cart. (11x8)
0,375	12 btl x 0,375 lt.	n° 98 cart. (14x7)	

V Cartone Verticale, O Cartone Orizzontale



Grape Variety: Magliocco

Vineyard altitude: 450 m.s.lm.

Epoca - vendemmia: 1st decade of October

Vinification: cold maceration for 24-36 hours, fermentation 24-30°C

Aging: in steel for ten months with micro-oxygenation

Colour: bright red with violet hints

Food pairings: game, pasta served with rich meat sauce

Aroma: strawberry, black cherry

Service temperature: 15-20°C

Size lt.	Box	Pallet (80x120) V	Pallet (80x120) H
0,75	6 btl x 0,75 lt.	n° 100 box (20x5)	n° 88 box (11x8)
0,375	12 btl x 0,375 lt.	n° 98 box (14x7)	

V Vertical Cardboard, H Horizontal Box



Rebsorte: Magliocco

Höhe des Weinbergs: 450 m ü. NHN

Zeitpunkt der Weinlese: 1. Dekade im Oktober

Weinherstellung: Mazeration für 24-36 Std., Maischegärung bei 24-30°C

Lagerung: in Stahltanks mit Mikro-Oxygenierung

Farbe: tiefrot mit Vielchenschimmer

Kombination: Wildbret, Nudel- und Reisgerichte vorzugsweise mit Fleischsoßen

Bukett: Erdbeere, Sauerkirsche

Serviertemperatur: 15-20°C

Format in Liter	Karton	Palette (80x120) V	Palette (80x120) O
0,75	6 Flaschen à 0,75 l	n° 100 Kartons (20x5)	n° 88 Kartons (11x8)
0,375	12 Flaschen à 0,375 l	n° 98 Kartons (14x7)	

V Vertikal Karton, O Horizontal Karton