

# Magliocco

## TENUTE FERROCINTO

**Vitigno:** Magliocco

**Altimetria vigneto:** 450 m.s.lm.

**Epoca - vendemmia:** 1<sup>a</sup> 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:** 1<sup>st</sup> 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