

# Non Sense

## Magliocco Canino

CALABRIA  
Indicazione Geografica Protetta  
ROSATO 2022  
VINO FRIZZANTE (METODO ANCESTRALE)



VIGNETO:  
*Limbadi (loc. S. Andrea) (VV) 250 mt s.l.m.*

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:  
*Sabbio - Limoso*

SUPERFICIE COLTIVATA:  
*9,00.00 Ha*

ANNO DI IMPIANTO:  
*2009 (S. Andrea)*

SESTO DI IMPIANTO:  
*2.50 mt x 0.80 m*

PIANTE HA:  
*5000*

ESPOSIZIONE:  
*Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
*Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)*

GESTIONE DELLA VEGETAZIONE:  
*Potatura verde*

VITIGNO:  
*Magliocco Canino*

PORTAINNESTO:  
*Paulsen 1103*

RESA HA:  
*9000 kg*

VENDEMMIA:  
*Raccolto manuale*

VINIFICAZIONE:  
*Pigiadiraspatura soffice Macerazione per circa dieci giorni  
Fermentazione a temperatura controllata 24°C Svinatura e ulteriore  
pressatura leggera Maturazione in acciaio inox per almeno 24 mesi  
Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi*

BOTTIGLIE PRODOTTE:

GRADAZIONE ALCOLICA:  
*12 %vol*

ACIDITÀ TOTALE:  
*7.5 g/l  
Senza solfiti aggiunti*