

MASSERIA FALVO 1727



MASSERIA FALVO 1727



**MILIROSU**

ERIA FALV

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>MILIROSU</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>BIANCO PASSITO</b>
<b>ANNATA</b>	<b>2016</b>
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>PARCO DEL POLLINO</b>
<b>QUALIFICAZIONE</b>	<b>IGT CALABRIA BIO</b>
<b>COLTIVAZIONE</b>	<b>Moscato Passito</b>
<b>QUANTITA' DI BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	<b>BIOLOGICA CERTIFICATA</b>
<b>VITIGNI</b>	<b>3000</b>
<b>NATURA TERRENO</b>	<b>MOSCATELLO DI SARACENA (85%),</b>
<b>TIPO DI TERRENO</b>	<b>GUARNACCIA, MALVASIA</b>
<b>ALTITUDINE VIGNETO</b>	<b>COLLINA</b>
<b>DENSITA' CEPPI/HA</b>	<b>ARGILLO SABBIOSO</b>
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	<b>300-350</b>
<b>PRODUZIONE PER HA</b>	<b>5000</b>
<b>RESA IN VINO</b>	<b>CORDONE SPERONATO</b>
<b>PERIODO VENDEMMIA</b>	<b>40 T</b>
<b>TIPO DI VENDEMMIA</b>	<b>45%</b>
<b>FERMENTAZIONE</b>	<b>SETTEMBRE-OTTOBRE</b>
<b>INVECCHIAMENTO</b>	<b>MANUALE</b>
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	<b>ACCIAIO</b>
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	<b>12 MESI IN ACCIAIO</b>
<b>POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE</b>	<b>12 MESI</b>
<b>COLORI</b>	<b>16,0%</b>
<b>PROFUMI</b>	<b>15-20 ANNI</b>
<b>SAPORI</b>	<b>GIALLO ORO</b>
<b>CONSIGLI SUGLI ABBINA-MENTI E SUL SERVIZIO</b>	<b>ALBICOCCA E ZAGARE</b>
<b>COMMERCIALIZZAZIONE</b>	<b>PESCA E AGRUMI</b>
	<b>DESSERT, FRUTTA SECCA, FORMAGGI</b>
	<b>DOPO 24 MESI</b>