

# MASSERIA FALVO 1727



## DENOMINAZIONE

TIPOLOGIA  
ANNATA  
ZONA DI PRODUZIONE  
QUALIFICAZIONE  
COLTIVAZIONE  
QUANTITA' DI BOTTIGLIE PRODOTTE  
VITIGNI  
NATURA TERRENO  
TIPO DI TERRENO  
ALTITUDINE VIGNETO  
DENSITA' CEPPI/HA  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
PRODUZIONE PER HA  
RESA IN VINO  
PERIODO VENDEMMIA  
TIPO DI VENDEMMIA  
FERMENTAZIONE  
N° GG CONTATTO BUCCE  
INVECCHIAMENTO  
TIPO DI LEGNO  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA  
GRADAZIONE ALCOLICA  
POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE  
COLORI  
PROFUMI  
SAPORI  
CONSIGLI SUGLI ABBINA-MENTI E SUL SERVIZIO  
COMMERCIALIZZAZIONE

## GRANETA

ROSSO SECCO  
2015  
PARCO DEL POLLINO  
DOC TERRE DI COSENZA BIO  
Pollino Magliocco RISERVA  
BIOLOGICA CERTIFICATA  
25000  
LAGRIMA (MAGLIOCCO DOLCE)  
MEDIA COLLINA  
CALCAREO SCIOLTO  
400-500  
5300  
CORDONE SPERONATO  
60 T  
60%  
20 OTT - 10 NOV  
MANUALE  
ACCIAIO  
18  
6 MESI IN TONNEAUX + 24 MESI IN  
ACCIAIO  
ROVERE  
6 MESI MINIMO  
14,5%  
20-30 ANNI  
ROSSO RUBINO  
FRUTTI ROSSI, CILIEGIA  
FRUTTI DI BOSCO  
FORMAGGI E CARNI  
DOPO 5 ANNI