



GLI INTERNAZIONALI

CALAONDA
CALABRIA ROSSO IGT

Area di produzione

Strongoli, Rocca di Neto/Casabona

Uve

Magliocco 50%, Merlot 50%

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con macerazione di 5-7 giorni

Affinamento

In acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Una baraonda!
Alla maniera calabrese
