

LIBRANDI



Magno Megonio Val di Neto Rosso IGT

Comune di produzione

Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona

Regione di produzione

Calabria

Uve

Magliocco

Tipologia del terreno

argilloso, calcareo

Sistema di allevamento

cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

65 quintali - 40 ettolitri

Epoca di vendemmia

prima decade di ottobre

Vinificazione

fermentazione in acciaio termocondizionato
con macerazione di 15 giorni

Affinamento

in legno, per 12 mesi in barriques di Allier e con
una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della
commercializzazione

Periodo ottimale di consumo del vino

oltre i cinque anni
