



TENUTE
PALADINO



MAGLIOCCO

CLASSIFICAZIONE:

Indicazione Geografica Protetta

UVAGGIO:

Magliocco Dolce 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Altomonte (CS) - Località Farneto

ALTIMETRIA:

da 300 a 350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera con 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA:

Nel mese di Settembre.

Uva raccolta a mano in piccole cassette.

METODO DI PRODUZIONE:

Convenzionale

AFFINAMENTO:

In acciaio per almeno 10 mesi e successivamente 3 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE:

Colore rosso intenso con caratteristico profumo di sottobosco e confettura di prugne.

ABBINAMENTI:

Piatti a base di carne, primi piatti, formaggi di media stagionatura, salumi tipici.

Temperatura di servizio: 18/20° C

Grado alcolico: 13% vol.

