

# PULICE

IGT CALABRIA  
ROSSO

**Annata:** 2022

**Bottiglie:** 5000.

---

**Grado alcolico:**

14 %.

**Area di produzione:**

Ciro' - Tenuta del vecchio.

**Uva:**

Blend Gaglioppo 80 % - Magliocco 15 %.

**Terreno:**

Argilloso calcareo.

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato bilaterale.

**Densità d'impianto:**

5000 viti per HA.

**Vendemmia:**

Ultima decade di Settembre.

**Resa per ettaro:**

100 quintali - 70 ettolitri

**Vinificazione:**

Fermentazione in cisterna d'acciaio a temperatura controllata con sosta sulle bucce per 7 giorni, seguita da una pressatura soffice a fermentazione quasi ultimata.

**Affinamento:**

In acciaio dove riposa per 10 mesi e sosta di due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

---

  
**MADDALONA**  
DEL CASATO  
VIGNAIOLI DAL 1430



**FORMATI  
DISPONIBILI**



#maddalonadelcasato

Scansiona  
il  
QR-code

