



LE TENUTE

MEGONIO CALABRIA ROSSO IGT

Area di produzione

Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona

Cru

Vigna Megonio, tra le colline più alte con vista sull'intera Tenuta, contornata da una corona di ulivi

Uve

Magliocco

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

65 quintali - 45 ettolitri

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Vinificazione

Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 giorni

Affinamento

In barrique di Allier per 12 mesi, con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione

Potenzialità di invecchiamento

Pronto a partire da 2 anni dalla data di vendemmia, da invecchiare in cantina anche oltre i 10 anni

Radici antiche, essenza
di un territorio
