

# Magis

## TIPOLOGIA:

Rosso fermo –

## ANNATA:

2019

## VITIGNI:

Barbera-Croatina-Moradella

## VIGNETO:

Il vigneto è posto sull'appennino Lombardo/Pavese e più precisamente sulla collina del Pernione in comune di Rocca Susella.

**Suolo:** Calcareo-argilloso

**Metodo di allevamento:**

Il vigneto è coltivato secondo il metodo Naturale oltre che Biologico che prevede l'inerbimento tra i filari con regolari sfalcature durante l'anno e l'utilizzo di solo rame e zolfo per la lotta sanitaria.

**Anno di impianto:** 2010

**Sistema allevamento viti:** Guyot basso.

**Viti per ettaro:** 3.000.

**Resa:** 50 quintali per ettaro – 2 kg/vite.

**Altitudine:** da 350 a 400 metri s.l.m.

**Vendemmia:** si svolge nella prima/seconda settimana di Ottobre e solo a maturazione fenolica accertata delle uve.

## VINIFICAZIONE:

La raccolta avviene in piccole cassette da 15 Kg; Le uve dopo poche ore, vengono dirasate e pigiate delicatamente; il mosto ottenuto viene posto a fermentare in tini d'acciaio, la macerazione sulle bucce si protrae per 12-14 giorni con rimontaggi giornalieri.

La svinatura con leggera pressatura della vinaccia consente di contenere la resa in 30-32 ettolitri per ettaro.

L'invecchiamento avviene in 24 mesi in botti d'acciaio inox o di vetroresina seguito da 12 mesi in botti di legno, al termine il vino viene messo in bottiglia e si affinerà ancora per qualche mese prima della sua commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso giusta acidità e basso contenuto di tannini. Al palato presenta note fruttate (prugna, mora,) che con il tempo evolvono sempre in profumi e gusti più complessi di sottobosco, spezie(pepe nero, cannella) e nota balsamica.

## GRADAZIONE ALCOOLICA:

15,00 % Vol

## ABBINAMENTI:

Si abbina bene a salumi, piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-17° C

## FORMATO:

0.75 Lt

Contiene solfiti

