

Boccafolle[®]



**BOCCAFOLLE
MAGLIOCCO
ROSSO 2016**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Denominazione: Boccafolle Magliocco 2016.

Classificazione: Denominazione di Origini Protetta – D.O.P.

Produzione: Anno 2016 – Produzione limitata - Circa 3.000 bottiglie.

Vitigni: Magliocco 85% “detto anche Guarnaccia Nera o lacrima” e Greco Nero 15% (vitigni derivanti da incroci spontanei fra ceppi autoctoni mai diffusi fuori del territorio dell’Alta Calabria).

Zona di produzione: Alta Calabria – Provincia di Cosenza – Mottafollone - Podere Boccafolle – Altopiano a circa 350/400 metri s.l.m. ai piedi del massiccio della Mula.

Natura terreno: “Terra rossa”; il suolo è magro, leggero, ricco di sostanze minerali e con un’escursione percentuale di argilla che assicura alla vite adeguata riserva idrica e giusto vigore vegetativo.

Altimetria: Collinare con esposizione Sud-Ovest.

Età media ed estensione della vigna: Le uve del Magliocco 2016 sono raccolte da vigne dell’estensione di circa ettari 3,50 con piante di età media di 12 anni.

Sistema di allevamento: Cordone speronato con 4.500 piante per ettaro.

Clima: Asciutto con lieve ventilazione pomeridiana e sensibile escursione termica notturna.

Resa in uva per ettaro: 60-70 quintali.

Vendemmia: Tardiva, Seconda o terza decade di ottobre.

Vinificazione: Diraspatura totale; fermentazione media sulle bucce in vasche di acciaio con controllo della temperatura e impiego di lieviti selezionati; malo-lattica spontanea.

Affinamento: In acciaio e infine in vetro.

Colore: rosso rubino brillante con riflessi viola.

Profumo: frutti di bosco, poi prugna e frutta secca.

Sapore: Rotondo con tannini in armonia e buona consistenza.

Grado alcolico: 14% in vol.

Bottiglia: 0,75 cl.

Estratto secco: 33,9 g/L.

Abbinamento gastronomico: primi piatti tipici della cucina mediterranea, carne rossa e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Si consiglia di lasciare riposare le bottiglie per almeno 10 giorni dall’arrivo a temperatura di cantina.