



## PORTAPIANA 2012 DOP TERRE DI COSENZA – DONNICI ROSSO

- Uvaggio: Magliocco dolce 60%, Mantonico 30%, Greco nero 10%  
(gli ultimi due vitigni sono ecotipi del magliocco)
- Zona di produzione: Albo San Martino (Cosenza)
- Alcol: 14,5 % vol.
- Estratto secco: 37,2 g/l
- Acidità totale: 6,2 g/l
- Ph: 3,6
- Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata
- Lieviti: selvaggi
- Affinamento: circa 14 mesi in acciaio e legno (piccoli fusti in rovere di 1°, 2° e 3° passaggio)
- Resa per ettaro: 60 quintali
- Epoca di vendemmia: ultima decade di ottobre prima decade di novembre
- Altitudine: 450 mt slm
- Esposizione: est
- Terreno: sabbioso sub acido
- Coltivazione: non coltura (inerbimento con specie autoctone perenne)
- Bottiglie prodotte: 7.000