



# LIBRANDI

---



## Magno Megonio Val di Neto Rosso IGT

### Comune di produzione

Azienda Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona

---

### Regione di produzione

Calabria

---

### Uve

Magliocco

---

### Tipologia del terreno

argilloso, calcareo

---

### Sistema di allevamento

cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

---

### Resa per ettaro

65 quintali - 40 ettolitri

---

### Epoca di vendemmia

prima decade di ottobre

---

### Vinificazione

fermentazione in acciaio termocondizionato  
con macerazione di 15 giorni

---

### Affinamento

in legno, per 12 mesi in barriques di Allier e con  
una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della  
commercializzazione

---

### Periodo ottimale di consumo del vino

oltre i cinque anni

---